

LE

CUISINIER ÉCONOME.

LE

CUISINIER ÉCONOME,

OU

ÉLÉMENS NOUVEAUX

DE CUISINE, DE PATISSERIE ET D'OFFICE;

RENFERMANT

1° Des notices sur les diverses espèces d'alimens, et des moyens de reconnaître les meilleures qualités de denrées; 2° Des procédés de cuisine beaucoup plus simples et moins dispendieux; 3° Des méthodes pour préparer et conserver les fruits et les légumes:

Ouvrage indispensable aux maisons somptueuses comme aux tables les plus simples, à la ville et à la campagne;

PAR ARCHAMBAULT.

TROISIÈME ÉDITION,

Revue, corrigée et ornée de cinq planches pour l'ordre du service des tables;

SUIVIE

D'une Notice sur les Vins, par M. JULLIEN, auteur de la *Topographie des Vignobles* et du *Manuel du Sommelier*.

Bonne chère, économie.

PARIS,

A LA LIBRAIRIE DU COMMERCE,

CHEZ RENARD, LIBRAIRE, RUE SAINTE-ANNE, N° 71.

1825.



AVIS

DE LA PREMIÈRE ÉDITION.

Les talens de M. Archambault pour la cuisine étaient assez connus et appréciés, pour que son nom soit la meilleure recommandation de l'ouvrage que nous donnons au public. Guidé par l'amour de son art, par le désir d'être utile, par l'espoir d'honorer ses vieux jours, cet homme estimable consacrait tous ses loisirs à déposer sur le papier les nombreux résultats de son expérience, à en résumer les principes, à en composer un traité qui pût répandre et conserver des connaissances précieuses et d'un usage si universel. Il avait mis la dernière main à son ouvrage, lorsqu'une mort prématurée est venue le surprendre au milieu des siens, et l'enlever à ses amis.

Sa famille s'est fait un devoir d'exécuter

ses intentions; elle s'est félicitée de n'avoir rien à ajouter ni à changer au manuscrit du *Cuisinier économe*, et de pouvoir ainsi, sans aucun accessoire étranger, élever à la mémoire de M. Archambault un monument qui, elle ose l'espérer, ne sera pas sans gloire pour le nom de son auteur.

PRÉFACE DE L'AUTEUR.

Mon intention, en publiant cet ouvrage, n'est pas de le mettre en rivalité avec l'*Art du Cuisinier*, par feu Beauvilliers, ni avec *le Cuisinier royal*, par Viard. Ces auteurs ont employé leurs soins à développer les opérations attachées au travail des maisons somptueuses, où l'on regarde peu à la dépense. Je me plais à leur rendre justice, et à reconnaître qu'en suivant leurs erremens, on ne pourrait que changer quelques termes pour arriver aux mêmes résultats.

Mais plus de quarante années consacrées à ma profession, tant dans les grandes cuisines d'autrefois, que dans mon établissement de restaurateur, fondé depuis vingt-quatre ans, m'ont appris un art nouveau. La nécessité de traiter d'une manière distinguée les personnes qui honoraient ma maison, sans leur imposer une trop forte dépense, m'a forcé de chercher des expédiens, de créer des ressources, afin d'allier l'économie à la bonne chère; et il m'a fallu remplacer les ingrédiens dispendieux dont le concours avait été usité jusqu'alors pour la perfection des sauces et des ragoûts. J'ai trouvé qu'il est des soins, des procédés qui suppléent à la dépense, et auxquels la dépense même ne peut suppléer.

Ce sont ces procédés que je publie aujourd'hui, dans la pensée que mon ouvrage peut être utile à beaucoup de maisons, même des plus riches, où, tout en recherchant la sensualité, l'on ne dédaigne pas l'économie.

Mon premier soin a été d'abréger le travail autant qu'il m'a été possible, parce que, dans beaucoup de maisons où on ne laisse pas que de recevoir souvent, les personnes à qui je consacre mon livre, loin d'avoir les ressources des grandes cuisines, se trouvent seules ou peu secondées, lorsque leur occupation demanderait plusieurs indi-

vidus. Autant qu'il m'a été possible aussi, pour éviter tout embarras, j'ai donné des doses fixes.

J'ai exclu de mes recettes les girofles et une partie des herbes aromatiques qui, lorsqu'elles ne sont pas employées avec prudence, répugnent au goût et nuisent à la santé. Je ne les indique que dans les cas indispensables, d'autant plus volontiers, que chacun peut à son gré forcer plus ou moins en épices. J'ai cru devoir suivre la marche de la nature, sauf à l'art à en modifier la simplicité au goût de chacun.

J'ai jeté dans le cours de l'ouvrage quelques notices sur les divers produits qui servent d'aliment, et j'ai tâché, à plusieurs articles, d'indiquer les caractères auxquels on peut reconnaître les qualités supérieures dans les objets que l'on doit se procurer.

Je me suis occupé beaucoup des desserts, dont il est facile de reconnaître l'importance; j'ai pensé aux personnes qui habitent la campagne, et j'ai indiqué les procédés convenables pour tirer le parti le plus avantageux des productions dont elles jouissent, soit qu'elles les consomment immédiatement, soit qu'elles les conservent pour une autre saison.

J'ai ajouté une explication développée de l'ordre du service, et j'ai terminé par deux tables propres à faciliter toutes les recherches.

En un mot, je n'ai pas craint qu'on me reprochât d'être trop minutieux, et j'ai cru ne pouvoir donner trop de détails. J'aurais désiré que chaque article fût expliqué de manière à être compris sans effort, afin que les personnes qui voudront bien faire usage de mon livre se trouvassent, comme on dit, conduites par la main.

Je ne sais si j'ai été assez heureux pour remplir convenablemement le but de mon entreprise. Toutefois, l'expérience que j'ai faite moi-même des résultats avantageux de ma méthode, me donne la conviction que je fais une chose utile en la publiant, tout imparfaite que soit l'exécution.

LE

CUISINIER ÉCONOME.

POTAGES.

Potages au Pain et aux Légumes.

Levez la croûte d'un pain mollet; coupez-la en morceaux ronds de la grandeur d'une pièce de cinq francs, et mettez-les dans la soupière ; les légumes que vous aurez retirés de la marmite, coupez-les, étant froids, de la longueur d'un bouchon, et tenez-les chaudement dans un peu de bouillon ; au moment de servir, versez le bouillon au travers d'un tamis de soie sur les croûtes, et ajoutez-y les légumes.

Observation. Malgré la clarté apparente et le soin que l'on aurait pris de dégraisser le bouillon, il ne faut pas négliger de le passer au tamis de soie. Cette précaution est indispensable, pour éviter la graisse et les autres corps, qui sont désagréables à trouver dans le potage.

A la Julienne.

Coupez des carottes et navets en petits filets, un peu d'ognon, céleri et poireaux ; vous les passez avec un morceau de beurre, et leur faites prendre une légère couleur ; puis ajoutez feuilles de laitue, oseille et une idée de cerfeuil ; coupez en filets ; mouillez le tout avec du bouillon : il ne faut pas plus d'une heure de cuisson. Lorsque c'est dans la saison des petits pois, on en met cuire dans la Julienne, à proportion de la quantité du potage, et quelques pointes d'asperges, que l'on ne met qu'un instant avant de servir.

Printanier.

Ce sont seulement des feuilles d'oseille et de laitue, un peu de cerfeuil, le tout coupé en filets, que l'on fait cuire dans du bouillon, et on les verse sur le potage. A mesure que la saison vient offrir de nouvelles productions, on doit les ajouter dans le potage printanier, telles que des pointes

d'asperges, petits pois et concombres : ce dernier légume doit être blanchi avant que d'être mis dans le bouillon, un instant avant que de servir le potage.

A la Jardinière.

Coupez des carottes, des navets, poireaux et céleri de la longueur d'un pouce ou environ, et que les carottes et navets soient tournés en forme de petits bouchons ou d'olives. On doit les faire blanchir pendant environ dix minutes ; étant rafraîchis, on met le tout cuire dans une petite marmite avec du bouillon ; on les sert sur le potage : l'on peut y ajouter quelques morceaux de concombres, petits pois, pointes d'asperges et des petits ognons blancs, le tout suivant la saison.

Observation. Les personnes pour lesquelles j'écris n'ayant pas toujours la possibilité d'avoir du jus ou du blond de veau pour donner de la couleur aux potages, afin que le coup-d'œil prévienne favorablement, je recommande d'avoir toujours d'avance du sucre brûlé ou caramel, qui, étant mis dans une bouteille, peut se conserver quelque temps, en la tenant bouchée. L'on en met avec précaution dans le potage, ce qui lui donne une couleur agréable. (*Voyez Caramel.*)

A la Faubonne.

Ce potage de légumes est comme celui à la Jardinière : on les coupe en petits dés ; au lieu de les faire blanchir, on les passe avec un morceau de beurre, où on leur fait prendre une légère couleur ; on les met ensuite cuire dans du bouillon, et on les verse sur les croûtes comme les autres potages.

Aux Choux.

Coupez un choux en deux ou quatre morceaux ; l'on en fait blanchir ce qui est nécessaire pour le potage ; étant rafraîchi, ficelé par morceaux séparés, on les fait cuire dans du bouillon, avec une couple de carottes et autant d'ognons. Lorsque l'on a trempé le potage, on met les choux, que l'on coupe en travers ; on peut ajouter du bouillon. Quand on aura cuit les choux, il faut avoir soin d'en passer le fond au tamis de soie.

Aux Laitues.

L'on fait blanchir six ou huit laitues, les rafraîchir et

les ficeler deux par deux; on les fait cuire dans du bouillon, comme les choux; on trempe le potage; on met les laitues par-dessus, après les avoir égouttées et parées avec soin : ajoutez-y du fond où elles auront cuit.

Nota. Il faut avoir soin, avant que de passer le fond où auront cuit les choux ou les laitues, d'égoutter ces mêmes fonds, pour être assuré qu'ils ne donneront pas trop de sel au potage; la réduction qui se fait pendant la cuisson, occasionne cet inconvénient : s'il existait, il faudrait en mettre peu, ou n'en pas mettre du tout.

Riz au naturel.

Les deux espèces de riz que l'on emploie ordinairement sont celles qui viennent du Piémont et de la Caroline : cette dernière paraît devoir obtenir la préférence, à raison de sa blancheur, parce qu'elle est moins sujette à sentir la poussière. L'on doit tâcher d'avoir du riz épluché : les marchands le vendent quelque chose de plus, mais on doit le préférer. Il faut, avant de l'employer, le laver à l'eau tiède, et le frotter entre les mains, mais avec précaution, pour qu'il ne se brise point, ce qui le mettrait en purée, étant plus agréable conservé en son entier : il faut qu'il soit lavé dans deux ou trois eaux, puis l'égoutter sur un tamis. Pour un potage de dix à douze personnes, il faut environ trois quarterons de riz. Etant préparé, on le met cuire dans une casserole ou marmite avec du bouillon; lorsqu'il bouillira, on le fera aller doucement sur le coin d'un fourneau ou sur un feu très-doux. L'on doit avoir soin de le remuer de temps à autre, dans la crainte qu'il ne s'attache au fond du vase, ainsi que d'enlever l'écume et la graisse : cette dernière précaution empêche le bouillon de paraître trouble, et lui donne un plus beau coup-d'œil.

Nota. Je répète ici le besoin de donner une légère teinte au potage en ajoutant du jus, et, à son défaut, un peu de sucre brûlé.

Riz aux différentes Purées.

Le riz ainsi préparé et cuit à son point, est susceptible de recevoir un accroissement de bonté, en y ajoutant de la purée de navets, de carottes et d'oseille, de marrons, de lentilles, etc. Vous trouverez ci-après ces différentes purées, qui peuvent être incorporées avec succès aux potages

au riz, vermicelle, semoule et toutes autres pâtes d'Italie. (Voyez les différens articles de purées.)

Pilau ou Riz à la Turque.

Préparez du riz et faites-le cuire dans du bouillon ; il faut avoir soin d'en mettre plutôt moins que plus : il ne faut pas ôter la graisse, il ne peut y en trop avoir. Le riz étant cuit à son point, et ayant une grande consistance, on y ajoute de l'essence de safran, que l'on fait soi-même de la manière suivante : l'on met infuser pour deux ou trois sous de safran dans un peu d'eau tiède ; lorsqu'on en a obtenu la couleur, on l'introduit dans le riz, en le passant au tamis : on ajoute un peu de piment en poudre ; le riz étant de bon goût, on met le tout dans une casserole ou moule beurré ; on le tient sur un feu doux. Au moment de servir, on le renverse sur un plat : il doit avoir assez de consistance pour conserver la forme du moule dans lequel on l'aura mis. L'on peut servir un vase de bouillon, dont les personnes feront usage si elles le trouvent convenable.

Crême de Riz.

Le riz étant cuit, il faut le passer à l'étamine ; à cet effet, on doit l'égoutter dans une passoire, et à mesure que la crême passera, on ajoute du bouillon dans l'étamine. Afin qu'elle ne devienne pas trop épaisse, on doit avoir soin de la remuer avec une cuillère, pour qu'elle soit bien délayée et sans grumeaux : évitez de la trop mouiller, car si elle était trop claire, on ne pourrait y remédier, parce que la purée se décomposerait ; au lieu qu'étant plus épaisse, on peut facilement y introduire le mouillement qui lui manque. Si l'on n'avait pas évité qu'il restât quelques grumeaux, on les ferait disparaître, en passant de nouveau la crême dans une passoire ; étant bien finie et d'un bon sel, il ne faut la mettre chauffer que peu de temps avant de la servir : il est nécessaire qu'elle soit au bain-marie ou sur un feu très-doux, ayant soin de la remuer souvent, et surtout qu'elle ne bouille pas.

A la Hollandaise.

C'est une crême de riz préparée comme la précédente, que l'on tient un peu plus épaisse, et dans laquelle on introduit environ une pinte de bonne crême bouillie ; au

moment de la servir, l'on y ajoute du sucre. Ce potage se sert sans pain, et paraît être très-agréable dans les réunions du soir.

Vermicelle.

Pour que le vermicelle ne pelotte point dans le bouillon, il est nécessaire, avant que de l'y mettre, de le séparer sans l'écraser; on le met avec soin dans le bouillon bouillant, avec la précaution de le remuer à mesure qu'on le verse; lorsqu'il bout, on le met sur le coin du fourneau; on l'écume de temps en temps; on le remue, pour éviter qu'il ne s'attache : étant cuit à son point et de bon sel, il se sert au naturel ou à la purée, comme il convient.

Semoule.

Il faut la verser avec précaution dans le bouillon, comme le vermicelle, pour éviter qu'elle se mette en pelotte. Lorsqu'elle bouillira, si l'on s'aperçoit qu'il y en ait quelques-unes, on doit la passer au même instant dans une passoire, d'où l'on peut les retirer ou les délayer : on la dégraisse et la remue; c'est le moyen d'éviter qu'elle ne s'attache, et de la rendre agréable à la vue.

Aux Lazagnes.

C'est une pâte de façon d'Italie, en forme de ruban. On la met cuire dans du bouillon : il faut éviter qu'elles soient trop cuites, et qu'elles ne s'attachent pas l'une à l'autre; ce qui s'obtient par le soin que l'on a de les remuer et de les écumer et dégraisser. Etant cuites à leur point, servez-les dans une soupière.

Au Macaroni.

Il se cuit dans du bouillon, et exige les mêmes soins que le précédent. Ces deux potages se mangent souvent au fromage. A cet effet, l'on a du parmesan et du gruyère rapés et mis séparément, que l'on sert avec le potage : chacun des convives à qui cela convient, en ajoute à son potage.

Aux Pâtes d'Italie.

Il en est de plusieurs formes, telles que l'œil de perdrix, l'étoile, la lentille, la graine de melon. Toutes ces pâtes se

font cuire au bouillon, et exigent les mêmes soins que les potages à la semoule et au vermicelle : elles peuvent se servir au naturel ou avec une purée.

Nota. Il y a quelques marchands de comestibles à Paris, qui ont de vraies pâtes d'Italie; la plupart ont une teinte jaune produite par le safran ; elles s'emploient comme les pâtes françaises qui en sont une imitation. Il n'est pas inutile de servir, séparément de ces potages, du fromage de gruyère et du parmesan râpé.

Au Sagou.

Le sagou est une production des îles des Moluques et de Java : c'est la moelle d'un palmier que les habitans de ces îles pétrissent et réduisent en petits grains, en les passant dans les cribles, comme nos vermicelliers s'en servent pour la semoule. On en fait des potages au lait et au bouillon, que les médecins recommandent aux poitrines délicates. Il faut, pour le potage au sagou, la même quantité à peu près que du riz ou de la semoule. Il faut avoir soin de le laver, comme le riz, à l'eau tiède, en le frottant, et, de plus, le faire blanchir un instant; on l'égoutte, et on le met dans du bouillon : on doit lui donner les mêmes soins qu'aux autres potages. Il peut recevoir toutes sortes de purées, mais la préférable est celle de navets

Croûte au Pot.

Emincez du pain où il se trouvera plus de croûte que de mie ; mettez-le mitonner dans du bouillon que l'on n'aura pas dégraissé. On le verse sur un plat, et on le fait gratiner à petit feu. L'on prend les extrémités de plusieurs petits pains; on ôte toute la mie ; on les trempe dans la graisse du pot : on les saupoudre légèrement de sel, et on les pose sur le gratin ; au moment de servir, on ôte la graisse et on met du bouillon dans un vase pour les personnes qui en désirent. Il n'est pas inutile de mettre griller les croûtes en sortant de les tremper dans la graisse, afin de les rendre plus croquantes.

Purée de Lentilles.

Les petites lentilles dites *à la Reine* sont préférables aux lentilles ordinaires, parce que leur couleur rouge est agréable, et n'est point terne comme les autres lentilles.

L'on met environ un litre de ces premières lentilles dans une marmite, avec deux ognons et autant de carottes, des couennes de lard ou un morceau de lard de poitrine; on les mouille avec du bouillon ou de l'eau, si le bouillon manque; étant bien cuites, on les passe à l'étamine; on les met dans une marmite, avec du bouillon, pour l'éclaircir; on la remue pour éviter qu'elle ne s'attache au fond du vase. Lorsqu'elle bout, on la met clarifier sur le coin du feu : on a soin qu'elle ne bouille qu'à peine; on écume et dégraisse; on la remue de temps à autre : elle peut rester deux heures à clarifier ainsi. Au moment de servir, voyez si elle n'est pas trop claire, et mettez-la d'un bon sel.

Observation. Les soins que l'on donne à cette purée ne peuvent être refusés aux autres. C'est de ces attentions que résultent la bonté et le coup-d'œil des potages auxquels on les destine. Etant ainsi bien finies, elles peuvent servir, non-seulement pour potage, mais servir de sauce à différentes entrées, et même tenir place parmi les entremets.

Au Pain et à la Purée de Lentilles.

L'on verse un peu de bouillon sur le pain, et l'on y ajoute, lorsqu'il est trempé, la purée. Ce procédé est pour tous les potages au pain et à la purée.

A la Chantilly.

C'est de la purée de lentilles ainsi préparée qui se verse sur des croûtons de pain frit au moment de se mettre à table; car s'ils restaient long-temps dans la purée, ils s'imbiberaient, et cesseraient d'être croquans et moins agréables. Cette remarque doit s'appliquer à tous les potages où l'on fera usage de croûtes. (Voyez *Croûtons frits pour potages.*)

Purée de Haricots rouges.

L'on fait cuire les haricots rouges comme les lentilles, avec le même assaisonnement; les mêmes soins doivent être donnés pour passer la purée et la faire clarifier. Pour la servir en potage au pain ou aux croûtons, on suit la méthode précédente. Ce potage servi avec des croûtons frits, se nomme potage *à la Condé.*

Purée de Haricots blancs.

Cette purée devant conserver sa blancheur, on fait cuire les haricots avec du bouillon, sans y rien ajouter; elle se passe de même à l'étamine, et elle n'a pas besoin de clarifier aussi long-temps. On la sert de même que les autres purées : on peut y mettre du sucre.

Purée de Marrons.

L'on prend un cent de marrons rôtis que l'on épluche bien; on les met cuire avec du bouillon; on les passe en purée, et l'on fait clarifier cette purée comme celle de lentilles : on la servira avec des croûtons frits. On peut, si l'on veut, réserver quelques marrons qui se seraient conservés en entier. Avant que de passer la purée, il faut les tenir chauds dans un peu de bouillon, et les mettre dans le potage.

Purée de Carottes rouges.

Les carottes rouges sont préférables aux autres, tant pour la couleur que pour le goût. On les émince, et on les passe avec un morceau de beurre : lorsqu'elles commencent à prendre une légère couleur, on les mouille avec du bouillon ; étant cuites, on les passe à l'étamine, et on les clarifie avec les mêmes soins; on s'en sert pour les potages, comme dans les purées précédentes.

Purée de Navets.

Les navets étant épluchés, on les émince, et on les passe comme les carottes; mais il faut leur laisser prendre un peu plus de couleur : on les mouille et fait cuire avec du bouillon. Cette purée demande un grand soin. Avant de la servir, on y introduit un peu de sucre : elle se clarifie, et l'on en fait l'usage comme des autres purées.

A la du Châtelet.

On fait fondre environ un demi-paquet d'oseille ; on y ajoute des feuilles de laitue, un peu de poirée et de cerfeuil; étant égouttés, on hache le tout, et on le met cuire dans du bouillon : en y mettant un demi-litre de pois nouveaux. Le tout étant cuit, on le passe à l'étamine : il n'est point nécessaire de faire clarifier aussi long-temps cette

purée. Au moment de servir, vous y ajoutez une chopine de bonne crême bouillie : l'on tient le potage à l'épaisseur convenable ; on y met un peu de sucre ; étant à son point, on verse la purée sur des croûtes trempées ou sur des croûtons.

Purée à la Crécy.

Ce sont des carottes, navets, quelques ognons, céleri, poireaux, que l'on émince et que l'on passe au beurre, comme les autres purées de légumes ; on la mouille avec du bouillon. Etant cuite, elle se passe à l'étamine, se fait clarifier, et se sert comme les autres purées.

Purée de Pois verts.

On prend deux litres de gros pois ; on les manie avec un peu de beurre ; on les saute sur le feu pendant quelque temps ; on y ajoute des branches de persil et de ciboule ; on les mouille avec un peu de bouillon : il ne faut pas attendre qu'ils soient cuits pour les passer en purée ; pour plus de facilité, il est nécessaire de les piler dans un mortier, et de les délayer avec du bouillon. Il ne faut mettre cette purée au feu qu'une demi-heure. On la dégraisse avec soin ; si elle n'était pas assez verte, on y mettrait un vert d'épinards. (Voyez *Vert d'Epinards.*) Etant prête à servir, on y ajoute un peu de sucre, et on la sert avec des croûtons.

Les différens potages à la purée, soit au gras ou au maigre, se préparent, pour les maigres, avec les mêmes soins et les mêmes procédés. Il s'agit seulement de mettre cuire les légumes avec de l'eau et du beurre, au lieu de bouillon gras : ils exigent autant d'attention, et doivent être finis de même dans les purées maigres. Il faut, au moment de servir, ajouter un morceau de beurre fin que l'on amalgame dans le potage, en le remuant avec une cuillère à ragoût, sans le remettre sur le feu ; le beurre étant bien incorporé à la purée, on peut la verser sur le pain ou sur les croûtons : l'on a, par ces résultats, les moyens de varier les potages pour les jours maigres.

Soupe à l'Ognon.

L'on coupe en deux les ognons qui sont nécessaires à la quantité de potage dont on a besoin ; on les émince, et

on les fait frire dans une casserole avec un morceau de bon beurre. Lorsqu'ils ont suffisamment de couleur, on les mouille avec de l'eau, et l'on y met du sel : on verse le bouillon sur le pain au moment de servir.

A l'Oseille.

On coupe des feuilles de laitue et d'oseille en filets ; on y ajoute un peu de cerfeuil; on passe le tout avec un morceau de beurre : il faut le mouiller et l'assaisonner de sel au moment de servir. On y ajoute une liaison de jaunes d'œufs.

On peut mettre le pain dans le potage, faire mitonner pendant quelque temps, et mettre la liaison au moment de servir.

Panade.

Elle se fait avec du pain émincé que l'on met dans de l'eau avec un morceau de beurre et du sel ; on fait mitonner la panade pendant quelque temps, et, au moment de servir, on y ajoute une liaison de jaunes d'œufs proportionnée à la quantité de panade que l'on a.

Lait d'Amandes.

L'on prend une demi-livre d'amandes douces et quatre d'amandes amères; on les jette dans l'eau bouillante; on les retire du feu au moment où la pelure s'en détache; on les égoutte; et, après qu'elles sont épluchées, on les pile très-fin. A mesure que les amandes se pilent, il faut y ajouter un peu d'eau, parce qu'elles tourneraient en huile; et c'est ce qu'il faut éviter. On fait bouillir un demi-setier de lait ou d'eau, dans lequel on verse les amandes pilées : il faut avoir soin de les délayer. Au bout d'une demi-heure, on les passe à l'étamine, en appuyant légèrement, pour n'en pas faire une purée. Mais, pour en obtenir l'essence, on peut les passer une seconde fois dans l'étamine ou une serviette claire, pour n'en exprimer que le lait des amandes, que l'on obtient en tordant l'étamine ou la serviette. Ce lait d'amandes, ainsi préparé, s'ajoutera aux potages auxquels on l'aura destiné. Il ne faut le mettre que lorsque le potage est dressé, ayant soin de le remuer à mesure qu'on le verse.

Potage au Lait.

On fait bouillir la quantité nécessaire de lait et de crême dont on aura besoin pour le potage; on a le soin de n'y mettre le sucre et le sel qu'après avoir bouilli, dans la crainte que le lait ne tourne; on le verse sur le pain, et on y ajoute une liaison de jaunes d'œufs proportionnée au potage.

Au Lait d'Amandes et aux Croûtes glacées.

Il se prépare de même que le précédent. Pour les croûtes, on les fait avec le dessus du pain ou de la mie, que l'on coupe de l'épaisseur et de la largeur d'un double sou; on les couvre de sucre, et on les met sur un plafond ou couvercle de casserole; on fait prendre couleur au sucre, soit au four ou à la pelle rouge, ou four de campagne, ou en les présentant dessous un fourneau bien allumé. Ce dernier moyen a ses inconvéniens, de perdre quelques croûtons par la poussière qui s'échappe du fourneau. Enfin, étant glacés d'un côté, on les retourne et on en fait autant de l'autre. On met les croûtons dans la soupière, et on y verse le lait assaisonné; on y ajoute le lait d'amandes, en ayant soin de le remuer en le versant.

Au Potiron.

L'on prend une tranche de potiron; on ôte l'écorce et le dedans; on le coupe en dé, et on le met cuire dans de l'eau seulement : étant bien réduit et passé au travers d'une passoire, on le met dans une casserole avec un morceau de beurre, et on le mouille avec du lait qui aura bouilli, assaisonné de sel et de sucre, suivant qu'on le désire; on le verse sur des tranches de pain très-minces.

Riz au Lait.

Si l'on met trois quarterons de riz pour un potage gras, une demi-livre suffit pour un potage au lait. Il faut le laver comme pour l'autre potage, et le jeter dans le lait lorsqu'il est bouillant. Il est nécessaire qu'il cuise à petit feu, et avoir soin de le remuer, de crainte qu'il ne s'attache. On l'assaisonne de sel et de sucre : l'on aura soin qu'il ne soit pas trop épais. Si on le veut au lait d'amandes, on l'y ajoute étant dans la soupière, en le mêlant avec soin. (Voyez *Lait d'Amandes.*)

Vermicelle au Lait.

On prend les mêmes soins que pour le potage au gras : on le met cuire dans le lait au lieu de bouillon. Il se sert au sucre, ou seulement avec du sel : l'on peut y ajouter un lait d'amandes.

Semoule au Lait.

Même procédé que dans les précédens potages, le même soin et le même assaisonnement.

Aux Choux maigres.

On effeuille un chou ; on l'émince, et l'on ôte les côtons ; on le passe avec un morceau de beurre ; ayant une légère couleur, on le mouille et l'assaisonne. Étant cuit à son point, on le verse sur le pain préparé. Si on veut se dispenser de faire roussir le chou, ayant détaché les feuilles et coupé en moyens morceaux, on met le chou cuire dans l'eau et du sel, un morceau de beurre, un ognon et une carotte ; on trempe le pain avec ce bouillon, et on met le chou par-dessus.

Purée de Pois secs.

On met un litre de pois secs dans de l'eau tiède ; après les avoir remués, on ôte les parties qui surnagent ; on égoutte cette eau ; on les met cuire dans une marmite, avec deux ognons, autant de carottes, du sel, un morceau de beurre. Lorsqu'ils sont cuits, on les passe en purée , et on la fait clarifier comme celle de pois verts. On la sert au pain ou avec des croûtons frits : on peut y ajouter un vert d'épinards. (Voyez *Vert d'Épinards.*)

Bouillon maigre.

On réunit dans une marmite des carottes, ognons , navets, panais, céleri, poireaux, un bouquet de cerfeuil, une laitue, un demi-litre de pois verts ou secs ; on mouille cela avec de l'eau, du sel, un morceau de beurre. Le tout étant bien cuit, on passe ce bouillon au tamis de soie, et l'on s'en sert pour mouiller les potages maigres, tels que Faubonne, Julienne, et autres potages aux légumes. On peut aussi employer ce bouillon maigre pour faire les potages au riz, au vermicelle. Si l'on voulait donner une légère couleur au bouillon, ce serait de passer les carottes

et navets avec un morceau de beurre, et lorsqu'ils seraient un peu frits, de les mouiller, et de les ajouter aux autres légumes.

Je crois devoir rendre compte du silence que j'ai gardé sur l'emploi des clous de girofle : je ne prétends pas l'exclure, quoiqu'il ne soit pas indispensable. Ceux qui désireront en faire usage, je les engage à en mettre très-peu ; parce que, si le goût domine, soit dans les ragoûts ou bouillons, il les rend désagréables.

Soupe maigre à la Provençale.

On émince deux ognons, autant de carottes, suivant la grosseur et la quantité de potage que l'on prépare ; il est nécessaire d'y ajouter une gousse d'ail, une feuille de laurier, des branches de persil : on les met dans une casserole avec de bonne huile, et lorsqu'ils auront pris couleur, on les mouille avec de l'eau, mais en petite quantité ; on l'assaisonne avec du sel, un clou de girofle. Cette marinade étant bien cuite, on la passe au tamis, et l'on fait cuire avec ce mouillement le poisson que l'on désire, tels que merlan, sole, barbue, grondin, etc. Le poisson étant cuit, on retire du bouillon ; s'il est trop abondant, on le fait réduire, et l'on y ajoute une teinte de safran. (Voyez *Safran.*) On a de ces pains d'une demi-livre, que l'on coupe en travers, et de l'épaisseur de deux doigts ; on les dispose dans un plat ; on passe de nouveau le bouillon au tamis dessus les croûtes, sur lesquelles on verse un peu de bonne huile. Il faut que le mouillement soit très-court, qu'il n'excède pas de beaucoup ce que les croûtes peuvent en boire. Le poisson peut être servi et être mangé à l'huile ou à toute autre sauce. Je ferai observer que l'on peut obtenir ce potage à peu de frais. Par exemple, lorsque l'on aura levé des filets de soles, de merlans ou de carrelets, on les met cuire dans le bouillon avec les légumes de la marinade ; on la passe au tamis. Ce potage est très-bon ; mais il y a des personnes qui craignent le goût de l'huile chaude. On peut faire ce même potage avec du beurre, au lieu d'huile.

Bisque d'Écrevisses.

On prend des écrevisses en proportion de leur grosseur et de la quantité de potage que l'on a à servir ; après qu'elles

seront lavées à plusieurs eaux, on les met cuire dans du bouillon : étant cuites, il faut les égoutter, en retirer les chairs, avoir à peu près autant de riz, que l'on fait cuire dans du bouillon : il est nécessaire qu'il ne soit pas trop cuit, et qu'il y ait un peu de mouillement ; il en faut autant que de chair d'écrevisse ; on pile le tout ensemble, et on le passe à l'étamine, en le mouillant avec le bouillon d'écrevisses. Cette purée ne doit pas être trop claire ; on la tient chaude au bain-marie ou sur un feu très-doux. On a des croûtes de pain que l'on trempe dans du consommé, et l'on verse la bisque par-dessus ; au moment de servir, on mêle doucement avec une cuillère le beurre que l'on aura fait avec les coquilles d'écrevisses. (Voyez *Beurre d'Écrevisses.*)

La bisque maigre s'obtient en faisant cuire les écrevisses avec un peu d'eau, de sel, et un morceau de beurre. Le riz se fait cuire dans du bouillon maigre. (Voyez *Bouillon maigre.*) On trempe les croûtes avec le même bouillon ; on verse la purée par-dessus au moment de servir le potage, ainsi que le beurre d'écrevisses.

Garbure aux Choux.

On met dans une marmite un combien de jambon et du lard de poitrine : il faut que le jambon soit dessalé et le petit lard bien ratissé, pour éviter le sel. L'on a un chou que l'on coupe en quatre, que l'on fait blanchir ; on l'égoutte; et après être rafraîchi, on doit le ficeler, et le mettre cuire avec le jambon et le lard, deux ognons et carottes; on les mouille avec du bouillon ; on coupe des lames de pain très-minces, et on met le jambon au milieu du plat, posé sur un fond de pain trempé, un lit de choux par-dessus, ensuite du pain ; on finit avec un lit de choux. L'on forme un cordon de lard que l'on aura coupé par morceaux ; ensuite on l'arrose avec le bouillon. S'il n'est pas trop salé, on le fait gratiner à petit feu ; on y remet peu à peu du bouillon ce qui est nécessaire. Au moment de servir, on égoutte la graisse ; on approprie, et l'on sert du bouillon dans un vase pour ceux qui en désirent.

Observation. On peut mettre une ou deux perdrix en place de jambon ; on peut même faire la garbure avec des choux cuits dans du bouillon : cela dépend de la volonté.

Garbure au Fromage et aux Choux.

C'est la même préparation : après avoir mis un lit de pain trempé, on y met ensuite un lit de choux, et puis un lit de fromage de gruyère râpé ; l'on prend le pain, le fromage, les choux ; l'on fait gratiner, et l'on sert du bouillon à part. On peut mettre sur une assiette du fromage râpé pour les personnes qui en désirent.

Garbure aux Laitues.

On prend dix ou douze laitues, on les fait blanchir ; étant rafraîchies, il faut les ficeler, les mettre cuire dans du bouillon avec deux ognons et carottes. Etant cuites, on dispose le pain et les laitues ; on les arrange de même ; on les fait gratiner, et l'on sert du bouillon dans un vase.

Potage à la Purée de Gibier.

Lorsqu'à la campagne le gibier est en abondance, on cherche à l'utiliser de toutes les manières. Après avoir employé des filets de perdreaux et de lapreaux, on peut marquer une mannette où l'on mettra les râbles et cuisses de lapereaux, de même que les débris de perdreaux ; on les mouille avec du bouillon ; on les assaisonne comme un pot au feu. Etant cuits, on retire la chair du gibier, et on la pile dans un mortier, en y ajoutant un peu de panade. (Voyez *Panade.*) Etant bien pilée, on la délaye avec un peu de bouillon, et l'on passe la purée à l'étamine ; on la tient chaude au bain-marie ; puis, l'on trempe les croûtes de pain avec le bouillon de gibier, que l'on aura mis d'un bon sel : on verse la purée par-dessus.

Potage à la Reine.

On met dans une marmite une ou deux poules que l'on fait cuire avec de bon bouillon et quelques débris de veau, si l'on en a, deux ognons et deux carottes. Les poules étant cuites, on en retire les chairs ; on les pile dans un mortier : on peut y ajouter un peu de riz cuit. Etant pilées, on les passe à l'étamine ; le bouillon sert à délayer la purée, et à tremper les croûtes, sur lesquelles on verse la purée, que l'on aura soin de remuer pour qu'elle se mêle avec le bouillon.

Potage à l'essence de Gibier.

Pour employer les débris de gibier utilement, on les fait cuire avec du bouillon; on met des légumes comme dans le pot au feu. Etant cuits, on passe le bouillon, et on le fait clarifier (Voyez *Gelée clarifiée*); puis, étant passé à la serviette et de bon goût, on le verse sur les croûtes destinées au potage.

Potage au consommé de Volaille.

C'est avec des débris de volaille que l'on fait les mêmes dispositions que pour celle de gibier; elle se finit et se sert de même.

En indiquant des moyens d'économie pour avoir sur table des mets qui ne s'obtiennent qu'avec une plus grande dépense, je n'ai pas prétendu que l'on devait exclure les grands principes. Il sera facile à ceux qui travaillent d'augmenter ou de diminuer cette économie. De toutes les parties qui contribuent à faire une bonne cuisine, une des principales, après le choix des viandes, ce sont les sauces; c'est du soin que l'on met à les finir, que dépend la bonté des ragoûts, et du coup-d'œil, qui dispose en faveur de tel ou tel plat. Mais les soins ne suffisent pas; il faut, pour leur donner le goût nécessaire, avoir les objets qui y contribuent; et une sévère économie s'oppose aux heureux résultats que procure l'abondance. En traitant le chapitre des sauces, j'éviterai les grands principes, qui ne peuvent être mis en usage que dans les maisons où l'on reçoit beaucoup de monde à sa table, ou chez lesquelles la fortune se trouve réunie au goût de la bonne chère. Ayant promis d'écrire pour les personnes qui désirent contenter leurs convives, et éviter les frais qu'occasionne une trop grande dépense, je suivrai la méthode conforme au but que je me suis proposé.

SAUCES ET GARNITURES.

Jus.

Le jus étant nécessaire et presque indispensable dans les différentes choses que j'indiquerai, il est donc urgent de s'en procurer. Pour cet effet, on met dans le fond d'une

casserole deux ognons coupés en tranches, et autant de carottes coupées de même, les parures et les os que l'on aura retirés de la pièce de bœuf (voyez *Bœuf*), les débris des côtelettes de veau ou de mouton que l'on aura préparés, le morceau de réjouissance que l'on aura eu à la boucherie : on met le tout sur les ognons et les carottes, avec un verre d'eau ou de bouillon ; on le fait bouillir pendant une demi-heure : lorsqu'il n'y a plus que peu de mouillement, on ralentit le feu, pour que cela s'attache ou tombe en glace très-doucement, afin d'éviter l'âcreté qu'on lui donnerait, si le fourneau était trop ardent. Lorsqu'on le croit suffisamment attaché, on le mouille avec de l'eau bouillante ; on l'assaisonne de sel, et l'on y joint un bouquet garni. (Voyez *Bouquet garni.*) Si on a préparé du champignon, on y met les parures, ainsi que les débris, les cous et les gésiers des fricassées de poulets ; volaille ou gibier, que l'on aura préparés pour rôt.

Après deux heures de cuisson, ayant eu soin de l'écumer et de le dégraisser, on le passe au travers d'un tamis de soie, dans une terrine ou autre vase de faïence, rien ne devant séjourner dans les casseroles. Au bout d'une demi-heure, on le change de terrine, en prenant bien garde de l'agiter (pour éviter qu'il ne soit trouble) ; on jette le dépôt qui est au fond du premier vase. Ce jus sert à colorer les potages, faire le coulis ou sauce espagnole, pour les volailles bouillies, côtelettes grillées, etc. Devant tout utiliser, lorsque le jus est passé, on retire les morceaux qui ont quelque consistance ; on les met dans le pot au feu, où ils achèvent de cuire, et donnent du goût au bouillon.

Consommé.

Il est aussi nécessaire que le jus, particulièrement lorsque l'on a quelque ragoût et sauce au blanc : on ne pourrait s'en passer qu'en altérant le bouillon qui doit servir au potage, et c'est ce qu'il faut éviter.

On met dans une marmite ou casserole les mêmes débris de viande que l'on aurait mis pour avoir du jus ; on y ajoute une poule : il ne faut pas hésiter à faire cette dépense, on trouve toujours le moyen d'en tirer parti ; on y met aussi un jarret de veau ; il est nécessaire qu'il soit écumé comme le pot au feu ; on le garnit de légumes ; on ne doit rien mettre qui puisse lui donner de la couleur. Etant

cuit à son degré, on le dégraisse, et on le passe au tamis de soie, comme on a fait du jus, et l'on s'en sert pour ajouter au potage, faire la sauce tournée ou veloutée, et pour clarifier les sauces au blanc.

Essence de Gibier.

Lorsque l'on a plusieurs lapereaux desquels on a levé les filets pour faire une entrée, les cuisses peuvent servir pour en faire une autre : alors les débris et carcasses de ces lapereaux peuvent être mis dans une casserole avec de l'eau ou du bouillon; on y ajoute un ognon et carottes, un bouquet garni. Ce consommé de gibier sert à clarifier les sauces destinées aux entrées désignées ci-après. On fait un consommé de perdreaux avec les débris qui restent, lorsqu'on en a levé les filets.

Essence de Volaille.

Elle s'obtient par les mêmes procédés que ci-dessus, avec les débris des poulets ou poulardes dont on aura levé les cuisses, les filets et les ailerons.

Blond de Veau.

L'on prend des morceaux de cuissot de veau; il faut les faire suer avec un verre de bouillon et tomber à glace, de très-peu de couleur, et le mouiller avec du consommé ou du bouillon : ce blond de veau n'est usité, malgré son utilité, que dans les grandes occasions.

Aspic ou Gelée.

On met dans une marmite un morceau de trumeau de bœuf d'environ deux livres, autant de jarret de veau, une poule, et deux pieds de veau, dont on aura ôté l'os principal et fait blanchir; on le mouille avec du bouillon, s'il est possible; on l'écume, et l'on met une couple d'ognons, deux clous de girofle et deux carottes. Lorsque la gelée aura écumé, que la casserole ou marmite ne soit pas plus grande que ce qu'elle contient, et que le mouillement couvre à peine ces différens objets, pour que le jarret de veau puisse servir. Etant ficelé, on le retire au moment où il est cuit, ainsi que les autres viandes. Le tout étant à son point de cuisson et de sel, on passe dans un

tamis de soie ce mouillement bien dégraissé; assuré qu'il est de bon goût, on lui donne une légère couleur, par le moyen du jus ou d'un peu de caramel; puis on le clarifie de cette manière.

Clarification de Gelée.

On prend trois blancs d'œufs que l'on fouette un instant avant que de les mettre dans l'aspic; on continue de les agiter dans la casserole, étant sur le feu, jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir. On la retire sur le coin du fourneau; on la couvre d'un couvercle sur lequel on met du feu. Au bout de quelques minutes, le blanc d'œuf paraissant bien pris, on la passe au travers d'une serviette mouillée, que l'on aura tordue pour en exprimer l'eau. La serviette sera placée de cette manière : l'on renverse une chaise ou tabouret sur une table; on attache la serviette avec précaution aux quatre pieds; et l'on verse l'aspic, ayant eu soin de mettre un vase au milieu de la chaise pour recevoir ce qui passe dans la serviette. S'il arrivait qu'elle ne fût pas claire, il faudrait recommencer à la clarifier. J'observe que lorsque c'est pour un aspic, on peut y introduire un filet de vinaigre à l'estragon ; ce qui contribuera à la rendre claire. Lorsque l'on veut éviter le vinaigre, il est à propos d'exprimer le jus d'un citron : ces deux objets doivent être mis, l'un ou l'autre, avant que de la mettre clarifier.

Il est nécessaire que cette gelée soit mise à cuire la veille que l'on doit avoir un dîner, ayant le temps de refroidir avant que de la clarifier. On voit si elle a trop ou pas assez de consistance : dans ce dernier cas, on la fait un peu réduire; et dans l'autre, on y ajoute un peu de consommé. Le jarret de veau et le bœuf peuvent être employés en sortant de leur cuisson : les pieds de veau, pouvant se conserver, seront servis au naturel ou frits (voyez *Pieds de Veau*), et l'on pourra tirer parti de la poule, soit pour des croquettes, petits pâtés à la reine, etc. (Voyez ces différens articles.) Cette gelée, ainsi finie, peut servir à garnir différens objets et former un aspic. (Voyez *Aspic.*)

Roux.

Malgré son utilité, il vaudrait mieux s'en passer, que de se servir de celui qui est mal fait. Le peu qu'il soit sur

un feu vif, il est sujet à s'attacher ; il contracte un goût si désagréable, qu'aucun soin ne peut le détruire : il faut donc le surveiller avec soin.

L'on met dans une casserole une demi-livre de beurre, plus ou moins. Etant fondu, on y met de la farine autant qu'il en peut boire; lorsqu'il commence à bouillir, on le met sur un feu très-doux, que l'on entretient. Il faut avoir soin de le remuer très-souvent pour éviter qu'il ne s'attache. Lorsqu'il a une couleur blonde, et il faut à peu près quatre heures, on le retire du feu; on le dépose dans une terrine ou autre vase, et l'on s'en sert au besoin. On peut le faire d'avance, vu les soins qu'il exige, et, de plus, pouvant se conserver long-temps.

Roux blanc.

C'est le même procédé que le précédent. On met du beurre et de la farine; on ne le laisse que peu de temps sur le feu, pour éviter qu'il ne prenne couleur. Il n'est pas nécessaire de le faire d'avance.

Coulis, ou Sauce espagnole.

On prend le roux qui est nécessaire, on le met dans une casserole : étant chaud, on le mouille avec du jus ou du bouillon; on le délaye avec soin : cela consiste à remuer le roux avec une cuillère de bois, et à verser le mouillement à mesure que l'appareil s'épaissit. L'ayant mouillé à son point, on le met écumer sur le coin du fourneau, bouillir lentement; on y ajoute un bouquet garni. Au bout d'une demi-heure ou deux, on le dégraisse avec soin, et on le passe à l'étamine ou au tamis de crin. Etant dans la terrine, il faut le remuer pendant un instant ; ayant reposé un quart-d'heure, il se forme une peau en dessus de la sauce, que l'on enlève et que l'on jette de côté. Etant ainsi terminé, on l'emploie à mesure que l'on en a besoin.

Velouté, ou Sauce tournée.

On fait un roux blanc; on le délaye avec du bouillon qui n'ait point de couleur, ou du consommé. Cette sauce exige les mêmes soins que celle ci-dessus. Etant cuite à son point, on la dégraisse, et on la passe de même ; elle sert pour les ragoûts au blanc et autres.

Nota. S'il arrivait qu'en délayant les sauces ci-dessus, on s'aperçût qu'elles ne sont pas comme elles doivent être, il faut au même instant les passer dans une passoire, pour en faire disparaître les petites boules qui n'auraient pas été délayées.

Autre observation. Lorsque, pour servir un dîner, on a besoin de plus de sauce tournée que de coulis, il faut éviter de faire cette dernière, tant pour abréger que pour ne point multiplier une occupation qui excéderait les soins que peut donner une personne seule : on ne fera donc que de la sauce tournée, et on emploiera les débris de viande pour faire le consommé qui doit lui servir de mouillement. La sauce qui aura besoin d'être brune, prendra cette teinte, en introduisant un peu de caramel. Ces moyens peuvent s'employer, lorsqu'il aurait été difficile de mieux faire.

Une autre remarque que je crois indispensable, avant que d'entrer dans le détail des petites sauces, c'est de pouvoir se procurer de la glace, et voici les moyens d'y parvenir : le plus difficile est d'en avoir en commençant son travail, car, du moment qu'il est établi, les moyens se succèdent.

De la Glace.

C'est le suc de la viande. Elle ne peut s'obtenir que par la réduction du bouillon de bœuf, de veau, de volaille, etc. La cuisinière doit donc chercher les moyens d'en avoir. Tous les débris de viande qu'elle pourra se procurer, elle en fera un consommé; étant bien cuit, elle le passera au tamis de soie, et étant bien dégraissé, elle le clarifiera au blanc d'œuf. Comme la gelée de l'aspic, étant passée dans une serviette, elle mettra ce mouillement à grand feu, pour le faire réduire. Lorsqu'elle s'apercevra que la réduction est sur le point de finir, elle la remuera avec une cuillère de bois pour qu'elle ne s'attache pas : étant réduite à son point, elle la verse dans un pot à confiture, et elle s'en sert pour glacer les entrées qui en ont besoin, particulièrement celles qui sont piquées de lard fin. Pour cet effet, on en met un peu dans une petite casserolle : l'on a un petit pinceau fait avec des plumes de queue de poule. La glace étant chaude, et de consistance à pouvoir se fixer sur l'objet qu'on lui destine, on trempe le pinceau dans cette glace, et on l'applique légèrement sur les entrées.

Cette glace ou réduction est d'une grande utilité pour donner un peu plus de saveur aux sauces qui l'exigent : on en met ce qui peut être nécessaire dans celles qui en ont besoin.

Lorsque le dîner est servi, les fonds dans lesquels ont cuit telle viande, telle volaille, tous ces fonds doivent être passés séparément dans des terrines, au travers d'un tamis de crin. Le lendemain, on enlève la graisse de dessus, et l'on trouve le reste du mouillement pris en gelée ; vous les mettez tous avec ce que l'on a pu conserver de bouillon et de consommé ; on la clarifie ; on la fait réduire comme la précédente : on aura une grande ressource pour perfectionner les sauces, et glacer les entrées qui ont besoin de l'être.

Sauce espagnole.

On prend du coulis que l'on met dans une casserole avec du bouillon ou du consommé de gibier, ou tout autre mouillement ; on la fait clarifier, c'est-à-dire, bouillir et écumer sur le coin d'un fourneau. Étant bien dégraissée, on la passe dans une étamine ou dans un tamis, et l'on s'en sert pour les entrées auxquelles on la destine.

Velouté.

C'est de la sauce tournée que l'on met avec du bouillon ou consommé ; on la fait clarifier et bouillir de même que celle à l'espagnole, et on l'emploie au besoin.

Béchamel.

On met dans une casserole la quantité de sauce tournée qui est nécessaire ; on y ajoute du consommé de volaille ou d'autres consommés ; on fait réduire cette sauce à grand feu. Il faut avoir soin de la tourner avec une cuillère de bois, et prendre garde qu'elle ne s'attache au fond de la casserole. Lorsqu'elle a acquis un degré d'épaisseur, il faut y verser de la crême bouillante, mais peu à la fois (il en faut environ une chopine pour une sauce de blanquette ou de vol-au-vent), et continuer de la remuer jusqu'à ce que la crême y soit introduite : on la tient au degré d'épaisseur convenable ; on la passe dans une étamine, on la remue encore un instant, et l'on peut la servir.

Nota. Il faut avoir soin que cette sauce, ainsi que les

purées d'oseille, d'ognon blanc, béchamel maigre, enfin, toutes celles qui ont besoin d'être surveillées sans interruption, soit faite dans la matinée, afin que l'on puisse donner des soins aux autres objets du dîner : on la dépose dans une terrine, en attendant que l'on doive s'en servir.

Béchamel maigre ou Sauce à la crême.

On fait bouillir une chopine de crême et un demi-setier de lait; on met dans une casserole un morceau de beurre et environ deux cuillerées à bouche de farine; on les manie ensemble, et on mouille avec la moitié de la crême. On la fait réduire, en la tournant, de crainte qu'elle ne s'attache au fond; à mesure qu'elle s'épaissit, on y ajoute le restant de crême, mais à plusieurs reprises. Etant cuite et réduite à son point, on la passe à l'étamine, et l'on s'en sert pour une infinité de poissons blancs, tels que le turbot, barbue et morue, œufs et légumes que l'on veut servir au maigre.

Il est à propos que le lait et la crême eussent bouilli avant que de l'employer et de l'assaisonner, parce que, si elle vient à tourner, on évite de perdre le sucre et les autres objets dans lesquels on l'introduit.

Sauce tomate ou Pomme-d'Amour.

Cette plante est originaire de l'Amérique méridionale. L'usage ne s'en fait, à Paris, que depuis une trentaine d'années. La beauté de sa couleur et son acidité font qu'elle est employée dans beaucoup de ragoûts et quelques entremets. On peut la conserver facilement depuis l'automne jusqu'à l'été, où elle recommence à paraître. (Voyez *Tomate conservée.*)

On prend six ou huit pommes-d'amour : on les coupe en deux et en travers; on en exprime l'eau, et on les met dans la quantité de sauce tournée nécessaire; on y ajoute une tranche d'ognon, une idée d'ail et de laurier, des branches de persil, un peu de vinaigre. On fait bouillir le tout ensemble, et on le passe en purée : on met la sauce bouillir pour pouvoir la dégraisser; étant réduite et assaisonnée à son point, on la sert sur le ragoût auquel on la destine.

Oseille, ou Purée d'oseille.

On épluche un paquet d'oseille avec soin, et on en re-

tire les queues; on y ajoute un peu de poirée, quelques feuilles de laitue et un peu de cerfeuil; on la met fondre sur le feu, dans un chaudron, avec un peu d'eau. Étant à son point, il faut l'égoutter dans une passoire et la hacher très-fin : on la met dans une casserole avec un morceau de beurre. Lorsqu'elle est bien chaude, on y ajoute de la farine (suivant la quantité d'oseille); on la mouille avec du jus et du bouillon et le dessus des sauces tournée et espagnole : il est nécessaire qu'elle cuise pendant près d'une heure pour prendre goût. Étant assaisonnée et cuite à son point, on s'en sert pour l'usage auquel on la destine, telle que fricandeau, riz de veau, côtelettes, etc. Lorsque l'on veut une purée, on la passe dans une passoire très-fine ou à l'étamine. Lorsque c'est pour de l'oseille au maigre, elle se prépare de même : au lieu de la mouiller au bouillon, on y met de la crême et du lait; elle sert alors pour des aloses, des œufs durs ou pochés, etc.

Purée d'Ognons blancs.

On épluche une douzaine de gros ognons blancs; on les coupe en deux; on les émince, après en avoir ôté les extrémités; on les fait blanchir dans de l'eau; on les égoutte, et on les met cuire dans du bouillon. Étant cuits, on y met de la sauce tournée; on les remue avec une cuillère de bois, pour éviter qu'ils ne s'attachent. Lorsque la purée est épaisse, on y introduit de la crême bouillie par petites doses à la fois : lorsqu'elle sera bien blanche et réduite à son point, on la passe à l'étamine et l'on s'en sert pour mettre dessous les entrées auxquelles elle convient.

Sauce allemande.

On prend de la sauce tournée; on y ajoute du bouillon pour pouvoir la clarifier. Lorsqu'elle bout, on la dégraisse sur le coin d'un fourneau : on y met des champignons tournés. Etant bien dégraissée et réduite à son point, on y met une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs, et on la sert sur des tendons de veau ou poulet, etc.

Mayennaise.

L'on met dans une terrine deux jaunes d'œufs, avec une cuillère à ragoût de sauce tournée et du sel; on remue le

tout avec une cuillère de bois; on y introduit de l'huile peu à peu, ayant soin de remuer continuellement. Quand elle s'épaissit, on y ajoute un peu de vinaigre ou jus de citron par intervalle. Lorsque l'on a suffisamment de sauce, on la goûte et on la met de bon goût; on ajoute quelquefois dans cette sauce du persil et échalotte hachés, si cela convient, de même que de la moutarde, suivant la chose à laquelle on la destine. Si l'on veut varier sa couleur, on y met un vert d'épinards. (Voyez *Vert d'Épinards.*) Cette sauce demande beaucoup de soin. Pour être bien faite, il faut la remuer beaucoup, et ne mettre l'huile qu'à mesure que l'on s'aperçoit qu'elle s'est amalgamée : elle s'emploie pour différentes choses que l'on trouve indiquées aux entrées dites *Mayennaises.*

Sauce à Langues en papillote.

On met dans une casserole un morceau de beurre, persil, échalottes, champignons et truffes, le tout haché. Étant revenu sur le feu un instant, on met la farine nécessaire, et l'on mouille avec du jus et de la sauce espagnole, si l'on en a; on fait cuire et réduire cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit un peu épaisse. Étant d'un bon goût, on y ajoute un peu d'épices et un peu de beurre pour la finir; on la dispose dans une terrine, et l'on s'en sert pour tous les objets qui doivent être mis en papillotes. On peut s'en servir, en ajoutant du vin blanc, pour faire une sauce italienne.

Rémoulade.

On met dans une casserole deux cuillerées de moutarde, du sel, gros poivre, échalottes et persil hachés, une cuillerée de sauce tournée. On remue comme la précédente, en y mettant de l'huile et du vinaigre : elle n'exige pas autant de précaution; il s'agit d'éviter qu'elle ne tourne pas : assaisonnée et de bon goût, on la sert dans une saucière. Elle est d'usage pour l'anguille, les poulets dits *à la Tartare,* et autres objets : on peut aussi y introduire un vert d'épinards.

Sauce italienne.

On prend quelques champignons hachés très-fin, ainsi que des échalottes et persil; on les passe dans une casserole avec un petit morceau de beurre; on y ajoute un peu de

farine, et l'on mouille avec du jus ou du bouillon et un verre de vin blanc. On la fait bouillir sur le coin d'un fourneau; on la dégraisse avec soin : il sera mieux, au lieu de farine, de mettre de la sauce espagnole, si l'on en a, ou de la sauce tournée, pour l'italienne au blanc. Cette sauce trouvera son emploi dans les ragoûts à l'italienne.

Sauce verte.

On prend de la sauce tournée; on y ajoute un peu de consommé : on la dégraisse; on la fait bouillir avec soin. Étant de bon goût, on y introduit un vert d'épinards au moment de servir.

Sauce ravigote.

Elle se prépare comme la sauce verte; au lieu de vert d'épinards, on y introduit une ravigote ainsi composée : estragon, pimprenelle, civette, persil et cerfeuil, que l'on hache, et que l'on fait blanchir à l'eau bouillante; on la rafraîchit; on l'égoutte sur un tamis, et on la met dans la sauce, au moment de servir, avec un filet de vinaigre à l'estragon.

Sauce à l'estragon.

On coupe des feuilles d'estragon en petits carrés ou losange; on les fait blanchir, et on les met dans la sauce préparée comme celle à la ravigote.

Sauce aux truffes, au blanc et au roux.

Si c'est au roux, on prend de l'espagnole; on la fait bouillir avec un verre de vin blanc; on met des truffes bien épluchées, que l'on coupe en lames, et on les fait cuire dans la sauce, que l'on a soin de dégraisser et réduire à son point. Celle au blanc se fait avec de la sauce tournée : on y ajoute un morceau de beurre fin au moment de servir; on l'agite sans être sur le feu, ce qui lui donne une consistance qui tient lieu de la liaison aux jaunes d'œufs. C'est dans ces sauces qui servent pour la volaille ou le gibier, qu'il est avantageux d'avoir un peu de cette glace réduite à y introduire.

Poivrade.

On met dans une casserole un verre de vinaigre blanc, et on le fait réduire; on y met du poivre, une échalotte émin-

cée, une demi-feuille de laurier et une petite gousse d'ail; on y ajoute un peu de jus ou du bouillon, et on la clarifie. On a soin de la dégraisser; on la passe à l'étamine. Étant de bon goût, on la sert sur l'entrée à laquelle on la destine.

Sauce hachée.

On hache des champignons, persil et échalottes; on les met dans une casserole avec un morceau de beurre. Étant passés, on les mouille avec de la sauce espagnole; on la fait bouillir sur le coin du fourneau : on a soin de la dégraisser. Ajoutez-y des câpres et des cornichons hachés. On peut y mettre un beurre d'anchois au moment de servir.

Observation. Lorsque l'on introduit dans une sauce du beurre d'enchois ou simplement du beurre, il faut la retirer de dessus le feu ; la vanner, ce qui consiste à la remuer avec une cuillère à ragoût, à enlever de cette sauce, et à la laisser retomber dans la casserole, pour que l'amalgame en soit bien fait, et on la sert dans une saucière ou sur le plat.

Sauce Robert.

Coupez en deux cinq ou six ognons, et en ôtez les deux extrémités. On les coupe en petits dés; on les passe dans une casserole avec un morceau de beurre, et lorsqu'ils sont de belle couleur, on les mouille avec de la sauce espagnole. Étant bien dégraissée et d'un bon goût, on y met, au moment de servir, une ou deux cuillerées de moutarde que l'on aura soin de bien mêler avec la sauce.

Purée de Cardes au jus.

Cette sauce, quoique de peu d'usage, je la recommande comme très-bonne. Lorsque l'on aura des cardons qui auront été servis, l'on y joindra les débris de ceux qui auront pu se briser dans la cuisson; on les mettra, étant coupés en petits morceaux, dans une bonne sauce tournée ou espagnole. Etant réduite à son point, on la passe à l'étamine. Elle peut servir sous des ris de veau, fricandeaux et autres entrées.

Purée de Cardes au blanc.

Au lieu de les mettre dans une sauce espagnole, on se

sert de sauce veloutée. Etant bien réduite, on y incorpore de la crême, et on la finit comme la purée d'ognons blancs.

Purée de Champignons au jus.

On prend des champignons préparés (voyez *Champignons*); on les hache très-fin ; on les met cuire avec de la sauce espagnole. Etant réduits, on les passe à l'étamine comme la purée de cardes.

Purée de Champignons au blanc.

Il faut ics mêmes proeédés qui sont indiqués pour la purée de cardes au blanc.

Purée d'Ognons au roux.

On éminee des ognons; on les passe au beurre comme pour la sauce Robert; on la mouille avec de la sauce espagnole. Etant réduite et de bon sel, on la passe à l'étamine. Cette purée est excellente pour des haricots que l'on veut servir dessous un gigot.

Sauce au Beurre d'Anchois.

Ayant de l'espagnole bien finie, il faut la tenir un peu douce, et y mettre le beurre d'anchois, que l'on vanne, pour qu'il se trouve bien mêlé.

Sauce au Suprême.

On prend du velouté, dans lequel on met du consommé de volaille; on la fait clarifier et réduire à son point. On y met un morceau de beurre que l'on vanne, et on y ajoute un petit morceau de glace, s'il en est besoin.

Sauce à la Pluche.

On prépare cette sauee comme celle au Suprême. Etant finie de même, on y ajoute des feuilles de persil coupées en petits morceaux, et que l'on aura fait blanchir à l'eau bouillante, avec un peu de sel pour les conserver vertes. Etant rafraîchies et égouttées, on les met dans la sauce. On peut la servir avec une liaison de jaunes d'œufs et un jus de citron.

Sauce à salmi.

On met dans une casserole de l'espagnole, un verre de bon vin blanc, une demi-feuille de laurier, une petite gousse d'ail et deux échalottes ; on y ajoute les débris et parure de perdreaux que l'on destine à être servis : on la fait clarifier et dégraisser sur le bord d'un fourneau. Etant réduite à son point et de bon sel, on la passe à l'étamine pour y recevoir les perdreaux préparés.

Sauce à salmi aux truffes.

C'est la même préparation ; on tient la sauce un peu plus claire avant que de la passer à l'étamine. Ayant changé de casserole, on a des truffes épluchées que l'on coupe de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous, et on les fait cuire dans la sauce, qu'on a soin d'écumer et de dégraisser; ensuite on la verse sur des perdreaux.

Sauce au Beurre d'écrevisses.

On fait réduire un velouté avec du consommé : étant bien fini, on y met, comme dans la sauce au Suprême, un beurre d'écrevisses en place d'autre beurre, et il faut avoir soin qu'il soit bien mêlé. (Voyez *Beurre d'écrevises.*) Cela ne se fait qu'au moment de servir.

Chicorée au blanc.

Il faut éplucher la chicorée, en ôter tout le vert, couper la tête, pour que toutes les feuilles soient détachées. Il faut l'éparpiller, pour en ôter ce qui peut se trouver d'étranger, la mettre blanchir dans un chaudron à l'eau bouillante, avec un peu de sel. Etant bien blanchie, il faut la rafraîchir, et la presser fortement pour en extraire l'eau, après cela la hacher, et la passer dans une casserole avec un morceau de beurre, la saupoudrer d'environ deux cuillerées de farine, la mouiller avec du bouillon après environ une heure de cuisson. Etant bien réduite, on y verse à plusieurs reprises une chopine de crême qui aura bouilli ; on la fera réduire à son point, et étant d'un bon sel, on l'emploie.

Chicorée au gras et au roux.

On épluche et fait blanchir la chicorée, que l'on prépare

comme celle ci-dessus : au lieu de bouillon et de crème, on y met du jus et de la sauce espagnole.

Chicorée au maigre.

Même préparation qu'aux précédentes : après y avoir mis la farine, on la mouille avec du lait et de la crème.

Sauce aux pointes d'Asperges au blanc.

On les effeuille dans toute leur longueur jusqu'à la pointe ; on les coupe environ d'un pouce de long, puis vous les faites blanchir à l'eau bouillante avec du sel ; on les rafraîchit et on les égoutte : on fait réduire du velouté, et étant finie et de bon goût, on y met les asperges. Etant prête à servir, l'on y jette une liaison de jaunes d'œufs, et on la sert.

Pointes d'Asperges au roux.

On clarifie une sauce espagnole : étant bien finie, on y met des pointes d'asperges préparées comme les précédentes.

Beaucoup d'entrées se servent avec les sauces indiquées ci-dessus ; mais comme la variété a son agrément dans la cuisine, il faut donc chercher les moyens de se la procurer, en y ajoutant les différentes purées qui se trouvent à l'article du potage. Pour remplacer les sauces, je donne les moyens simples de l'exécution, telle que les purées

Aux lentilles à la reine,	Aux haricots blancs,
Aux haricots rouges,	Aux carottes,
Aux poids verts,	A la Crécy,
Aux navets,	Aux marrons.

Toutes ces purées étant destinées pour des entrées grasses, ce qui les compose doit être cuit, autant que possible avec du bouillon : lorsqu'il aura manqué, il faut tâcher d'y suppléer, en en mettant pour les clarifier. Je le répète, c'est du soin que l'on donne à cette opération, que dépendent la bonté et le coup-d'œil, aussi nécessaire. Lorsque l'on est pour les servir, si elles n'avaient pas assez de goût, l'on peut y mettre un petit morceau de glace (voyez *Glace*) : on parvient à la rendre ce qu'elle doit être, et il faut qu'elle soit plus épaisse que pour les potages.

Garnitures.

Elles sont nécessaires pour des ragoûts tels que celui de la tête de veau en tortue, pâté chaud, vol-au-vent, brochet, piqué ; il faut donc qu'elles soient préparées avec soin.

Crêtes.

Il faut les parer ; ce qui consiste à couper la partie inférieure et les extrémités des crêtes, pour qu'elles puissent dégorger le sang qu'elles renferment. On les met à l'eau tiède pendant un moment ; on les change d'eau, et on les met sur le feu, ayant soin de les remuer, et essayer d'enlever la première peau ou épiderme. Lorsque l'on s'aperçoit qu'elle se détache, on les retire de l'eau, et on les frotte dans un torchon, ayant soin de ne pas les écraser. On les prend l'une après l'autre, pour s'assurer qu'il ne reste plus de cette première peau ; on les remet dans l'eau un peu tiède, et on les laisse pendant une heure. Lorsqu'elles paraissent bien blanches, on les fait bouillir un instant, et on les met cuire dans un bouillon du derrière de la marmite, pour qu'il y ait un peu de graisse ; on y ajoute le jus d'un citron, afin qu'elles se conservent blanches. Comme dans le lot de crêtes il y a des rognons de coq et des ris d'agneau, on les fait dégorger avec les crêtes : lorsqu'elles sont échaudées, on ne les met dans la cuisson qu'un instant avant que les crêtes soient cuites. Etant ainsi préparées, on les dépose dans une terrine, et on s'en sert au besoin.

Champignons.

On a un ou deux manivaux de champignons ; on les dégage du bout de la queue, qui est ordinairement garnie de terreau ; ensuite on les lave à grande eau, pour qu'ils soient bien propres ; on les égoutte, et on les tourne ; ce qui consiste à en lever la pellicule. On supprime l'extrémité du bourrelet du champignon, et on les sépare de la queue, que l'on coupe suivant sa longueur. A mesure qu'on les prépare ainsi, on les met dans une casserole, avec le jus d'un citron et un peu d'eau ; on les remue : ceci est pour les conserver blancs. Cette opération finie, on met un morceau de beurre et un peu de sel, dans lequel on leur fait prendre un peu de cuisson, et on les dispose dans un vase, en attendant qu'on les emploie.

Observation. La bonté du champignon dépend de sa fermeté, de sa blancheur et de sa rondeur : ceux qui ont ces qualités sont de très-moyenne grosseur. Les champignons que l'on a ainsi tournés, sont destinés pour les ragoûts au blanc, car, s'ils n'étaient pas dépouillés de cette enveloppe, ils seraient d'une couleur plus ou moins brune ; ce qui formerait un contraste avec la blancheur de la sauce où ils seraient employés. Les parures de champignons ont leur utilité : on les hache très-fin ; on exprime toute l'eau qui en peut sortir ; on les met dans une casserole, avec un morceau de beurre et un peu de sel ; on les fait revenir sur le feu ; on les dispose dans une terrine, et l'on s'en sert pour les sauces hachées à l'italienne ; et le surplus de ces parures que l'on n'a point hachées, doit être mis dans le jus et dans les sauces que l'on prépare, où elles servent à donner du goût.

Les champigons destinés à être mis au roux, tels que les matelotes, compotes, gibelottes et civets, etc., on peut s'exempter de les tourner; on se contente de les bien nettoyer, et l'on peut ainsi en faire usage.

Ris de veau.

On prend un ou deux moyens ris de veau que l'on dégage du cornet et des peaux qui peuvent y être; on les met dégorger dans de l'eau tiède pendant une couple d'heures, ayant soin de les changer d'eau. Lorsque l'on voit qu'ils sont devenus blancs, on les fait bouillir un instant; et lorsque l'on s'aperçoit qu'ils sont raffermis, on les rafraîchit bien; on les égoutte, et on les coupe en moyens morceaux : on les passe ensuite dans un morceau de beurre et une idée de sel fin ; puis on les met dans un vase, et on s'en sert dans les ragoûts auxquels on les destine.

Toutes ces différentes garnitures, ainsi préparées pour les ragoûts, étant déposées dans des vases, doivent être couvertes de papier beurré, pour qu'elles ne s'attachent pas aux objets qu'elles couvrent : elles leur conservent la blancheur, les garantissent de la poussière, et peuvent se conserver quelques jours.

Choux.

On ôte les premières feuilles ; on coupe les choux en deux ou quatre morceaux, suivant leur grosseur, et on en

met le nombre qui est nécessaire. On les fait blanchir pendant une demi-heure ; on les rafraîchit, on les égoutte ; on exprime l'eau, puis on les ficelle, et on les marque dans une casserole avec deux ognons, plusieurs carottes, un bouquet garni (voyez *Bouquet garni.*), du lard de poitrine appelé petit lard doux : l'on aura eu soin de bien nettoyer la couenne, et gratter le dessus pour en ôter le sel. On la coupe par bandes de la longueur de deux doigts; on les ficelle; on les assaisonne de sel et un peu d'épices, et on les mouille avec du bouillon le plus gras possible. La qualité des choux dépend de la nourriture grasse dans laquelle on les fait cuire. Au moment de servir, on égoutte les choux sur un torchon blanc, et on les dispose à la file l'un de l'autre ; et renversant le bout du torchon par-dessus, on en exprime le mouillement. Cela doit former un rouleau. On en coupe des morceaux de la longeur d'un pouce et demi ou deux pouces; ensuite on les range autour de la pièce de bœuf : on coupe le lard en petits morceaux, et on les met sur les choux. On peut mettre dans l'intervalle de chaque morceau de chou une carotte tournée et coupée de la même hauteur : il ne faut pas négliger les attentions pour que tout soit arrangé avec ordre, et l'on sert dans une sauce espagnole.

Laitues.

On épluche une douzaine de laitues; on les fait blanchir à l'eau bouillante pendant environ dix minutes : on les rafraîchit; on les presse, puis on les ficelle. On les arrange dans une casserole avec une couple d'ognons et de carottes; on les couvre de bandes de lard, et on les mouille avec du bouillon un peu gras; on met le sel nécessaire, et on les fait cuire. Au moment de servir, il faut les égoutter : si elles sont fortes, il est nécessaire de les couper en deux dans leur longueur, et de les presser, pour qu'elles ne rendent pas de mouillement. Il faut replier la partie du bout des feuilles, et leur donner une forme agréable : on en fait ensuite un cordon autour de l'entrée à laquelle elles ont été destinées; on les arrose avec une sauce espagnole. (Voyez *Sauce espagnole.*) Il arrive que lorsque la laitue est trop pommée, le cœur ne cuit pas bien : on pourrait l'ôter après qu'elle serait blanchie; mais si on ne l'a pas fait, on peut y remédier, en l'ôtant avant que de la trousser.

Ognons glacés.

On prend une vingtaine de gros ognons; on les épluche avec soin, pour éviter que la partie de la tête ne soit entamée; ce qui empêcherait l'ognon de se conserver dans son entier. On les met dans une casserole, où on aura fait fondre un morceau de beurre. Il faut que la casserole soit assez grande, pour qu'ils puissent tenir à côté l'un de l'autre. On y ajoute environ une once de sucre, un peu de sel, environ deux verres de bouillon; on les fait cuire à petit feu. Lorsqu'ils sont presque cuits, il faut que leur mouillement soit réduit à glace; ce que l'on aperçoit par la couleur que prennent les ognons : on les retourne, s'ils ne sont pas cuits également des deux côtés. Etant cuits à leur point et de belle couleur, on les enlève avec une fourchette, et on les dresse autour d'une pièce de bœuf ou d'autres entrées, ayant soin que la partie glacée se trouve en dessus; on verse dans la casserole un peu de coulis espagnol, et on détache la glace qui s'y trouve; on la passe dans une petite passoire, et on la verse sur la pièce de bœuf.

Sauce aux petits Ognons.

Il faut les éplucher et les faire cuire comme ci-dessus. On ne prend que ceux qui se sont conservés entiers; on détache la glace avec de la sauce espagnole. Etant passé à l'étamine, on met dedans les petits ognons, et on les sert. On peut les servir aussi glacés, comme les gros ognons, en les dressant en cordon autour de l'entrée à laquelle on les a destinés, et l'on détache la sauce, comme à la précédente.

Sauce aux Racines.

On tourne des carottes en forme de petits bouchons ou d'olives; on les fait blanchir pendant un quart-d'heure; on les égoutte, et on les met dans une sauce espagnole un peu claire. On les fait cuire doucement; on a soin de les dégraisser; on y ajoute un petit morceau de sucre. Etant réduite comme elle doit l'être, on la sert.

Ragoût de Navets.

On tourne les navets de même forme et d'égale grosseur; on leur fait prendre une légère couleur dans du

beurre ou dans de la friture ; on les égoutte, et on les met cuire dans une sauce espagnole avec un peu de sucre. On le dégraisse bien, et on veille à ce que les navets ne soient pas trop cuits.

Haricots ou Navets à la Béchamel.

Ce sont des navets tournés, mais plus petits, d'égale grosseur. On les fait blanchir et cuire dans du bouillon. Etant à leur point, on les met dans une sauce à la béchamel. (Voyez *Béchamel.*)

Concombres au roux.

On coupe du concombre en quatre et en longueur; on enlève la peau et le dedans; on en forme des morceaux carrés que l'on arrondit; on les fait blanchir et rafraîchir. Etant égouttés, on les mijotte dans une casserole avec de la sauce espagnole, un peu de bouillon : on a les mêmes soins pour dégraisser et réduire la sauce. On veille à ce que les concombres ne cuisent pas trop.

Concombres au blanc.

On les prépare comme les précédens. Etant égouttés, on les passe avec un morceau de beurre; on les mouille avec de la sauce tournée : si l'on n'en a pas, il faut y mettre un peu de farine, et on les mouille avec du bouillon. Etant réduits à leur point, on les lie avec des jaunes d'œufs.

Concombres à la Béchamel.

On les prépare de même que les précédens. Lorsqu'ils sont blanchis, on les achève de cuire dans du bouillon. On les égoutte, et au moment de servir, on les met dans une béchamel. (Voyez *Béchamel.*)

Concombres à la Crême.

Etant préparés, au lieu de les faire blanchir, on les met cuire dans un assaisonnement d'eau, de sel et de beurre. Etant cuits à leur point, on a soin de les bien égoutter : cette précaution est nécessaire, en ce que le concombre rend beaucoup d'eau; ce qui éclaircirait la sauce, et la rendrait moins bonne. On les met ainsi dans une sauce à la crême. (Voyez *Sauce à la crême.*)

Ragoûts financiers au blanc.

Il faut avoir de la sauce tournée, dans laquelle on met un peu de consommé. On la fait clarifier : lorsqu'elle est à peu près réduite, on a des champignons tournés, du ris de veau passé au beurre, que l'on met dedans. Lorsqu'ils sont presque cuits, on y ajoute les crêtes et rognons de coq, ainsi que les foies de volaille que l'on aura fait blanchir, et que l'on coupe en lames. (Voyez ces différens articles.) On veille à ce que ces différentes garnitures soient mises dans la sauce à des distances convenables, pour qu'aucune d'elles ne soit pas trop cuite ; ce qui ôterait la bonté et la bonne mine au ragoût. Etant prêt à servir, on le lie avec une liaison de jaunes d'œufs ; on peut y ajouter des truffes bien épluchées et coupées en lames, que l'on aura fait cuire séparement, ainsi que des culs d'artichauts coupés en moyens morceaux, et même des quenelles de veau ou de volaille. (Voyez ces différens articles.) Ce ragoût bien fini, peut être servi pour entrée sur un plat garni de croûtons, dans un vol-au-vent, ou autour d'une poularde ou poulets cuits au blanc.

Financière au roux.

Elle ne diffère de la blanche que par la couleur. C'est une sauce espagnole qu'il faut prendre, et du consommé ; on peut y mettre cuire les truffes, et y ajouter un verre de vin blanc. Elle demande les mêmes soins, pour qu'aucuns des objets qui la composent, ne soient trop cuits. Etant finie et de bon goût, elle servira pour un pâté chaud, et accompagnera les entrées auxquelles on veut les mettre.

Sauce en tortue.

Elle se fait avec de l'espagnole. On introduit dans la sauce du piment rouge, un verre de vin de Madère, tout ce qui se trouve dans la financière ; on peut y ajouter des œufs frais, des jaunes d'œufs durs, des petits cornichons entiers, des écrevisses et des croûtons frits. Cette sauce exige beaucoup de soin, et demande à être d'un assaisonnement plus relevé que les autres.

Ragoût à la Chapilota.

Il se compose comme le Ragoût en tortue ou la Finan-

cière au roux. On joint à toutes ces garnitures des marrons, des culs d'artichauts, du petit lard et des saucisses, dont on en fait trois ou quatre dans une entière, en les séparant avec un fil avant que de les cuire. Il faut porter beaucoup de soin pour les bien faire.

Sauce aux Olives.

On prend une chopine d'olives; on les tourne pour en extraire le noyau, et qu'elles puissent prendre leur première forme. On les fait blanchir, et on les met dans une espagnole bien finie.

Ragoût à la Béchamel.

Tous les différens objets qui composent la Financière, doivent être cuits à leur point dans leurs différens assaisonnemens; on les égoutte avec soin, pour qu'ils ne rendent pas de mouillement. On a une béchamel bien finie, dans laquelle on la met, et l'on peut le servir pour entrée, vol-au-vent ou casserole au riz.

J'ai recommandé dans toutes les sauces et ragoûts que j'ai indiqués, de se servir de sauce espagnole et de sauce tournée : ce moyen est le plus commode ; et lorsque l'on a besoin de plusieurs sauces dans un dîner, il est avantageux de s'en procurer par la méthode que j'ai indiquée, pour faciliter son travail. Mais à l'article des entrées, j'en signale plusieurs que l'on peut faire sans ce secours, parce qu'il y en a qui peuvent porter leur assaisonnement avec elles, telles que le mouton aux navets, les compotes de pigeons, gibelottes, etc. Mais je ne puis me dispenser d'observer que tous les ragoûts, tels que les garnitures des racines et autres, qui sont faits séparément, ont toujours meilleure mine, et sont par conséquent plus agréables. D'après cet exposé, les personnes feront le choix qui leur plaira le mieux.

Macédoine liée.

On prend des carottes et navets cuits dans les braises ou la marmite; on les coupe de la longueur d'un pouce, et on les tourne de la grosseur d'une moyenne asperge. On a quelques petits ognons cuits à l'eau ou au bouillon, des haricots verts blanchis, des petits pois et fèves de marais qui auront servi ou que l'on aura fait cuire exprès, des

pointes d'asperges blanchies, des haricots, quelques pommes de terre cuites et tournées, du concombre, enfin, de tous les légumes de la saison. Etant tous cuits à leur point, on met de la sauce tournée, que l'on fait bouillir et réduire ; on y met les légumes, et on la lie aux jaunes d'œufs; on y met un peu de sucre. Il ne faut mettre les légumes dans la sauce qu'au moment de servir, parce que, s'ils bouillent, ils pourraient s'écraser ; ce qui ferait un mauvais effet.

Macédoine maigre.

C'est le même préparatif de légumes que ci-dessus. On a une purée de pois verts (voyez *Pois verts*), que l'on fait réduire à une épaisseur convenable ; on y met un peu de sucre, et les légumes qu'on aura eu soin de faire chauffer et bien égoutter avant que de les mettre dans la purée. Si la purée n'est pas assez verte, on y ajoute un vert d'épinards. (Voyez *Vert d'épinards.*)

Sauces maigres.

Les plus communément employées sont la sauce blanche et la sauce à la crême : on peut cependant obtenir une petite variété dans la couleur et dans la composition.

Sauce blanche.

On met dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée à bouche de farine (cela doit être proportionné à la quantité de sauce dont on a besoin) ; on la manie bien avec une cuillère de bois. Etant bien mêlée ensemble, on y met du sel et de l'eau; on la tourne sur le feu. Au moment de s'en servir, aussitôt qu'elle est prête à bouillir, on la retire du feu, et on la met au point d'épaisseur et de sel qu'il convient; ensuite on la sert. On peut ajouter, suivant la chose à laquelle elle est destinée, et particulièrement au goût du maître, un peu de muscade râpée, un filet de vinaigre ou de citron.

Observation. Comme, dans l'hiver, le beurre est souvent trop ferme pour pouvoir y manier la farine, on délaye cette farine dans la casserole, et l'on y met le beurre.

Sauce verte.

C'est la même sauce que celle ci-dessus. Avant que de

la servir, on y ajoute un vert d'épinards. (Voyez *Vert d'épinards.*)

Pluche maigre.

On prend un peu de roux blanc; on le mouille avec le fond où aura cuit le poisson, et que l'on fera cuire comme le velouté. Etant passé à l'étamine, on y introduit un morceau de bon beurre, que l'on amalgame dans la sauce, en la vannant; puis on y ajoute des feuilles de persil haché. On peut, de ce velouté maigre, en faire une sauce verte, en y mettant un vert d'épinards, au lieu de feuilles de persil.

Sauce au roux.

C'est un peu de roux que l'on délaye, et que l'on mouille avec la cuisson du poisson. On la soigne, et on la finit comme la pluche ci-dessus, avec un morceau de beurre : si elle n'a pas assez de couleur, on y met un peu de caramel, et on la sert avec des câpres ou des cornichons, suivant le goût des personnes.

Italienne brune.

C'est le même appareil que dans la précédente, dans laquelle on ajoute des champignons, du persil, une échalotte, le tout haché très-fin; l'on y met un verre de vin, s'il n'y en a pas eu dans la cuisson du poisson que l'on emploie. On la finit comme les autres sauces, avec un morceau de beurre, pour qu'elle soit de bon goût.

Sauce genevoise.

C'est un appareil comme à la précédente, que l'on mouille avec du vin rouge ; on la finit avec soin. Il arrive souvent que cette sauce est destinée à du saumon que l'on appelle à la Genevoise. On marque alors une sauce blanche, et, en place d'eau, on la mouille avec le fond dans lequel a cuit le poisson, et on la fait réduire à son point. On la sert ainsi. (Voyez *Saumon à la genevoise.*)

Nota. Cette sauce est d'une grande utilité, lorsque l'on a à servir quelque poisson pour rôt, tel que brochet, truite, carpe et autres, et que les débris peuvent former une entrée. On les dresse le mieux possible sur le plat que l'on doit servir; on verse cette sauce par-dessus, ou l'on garnit

de persil les filets de poisson, et l'on met la sauce dans une saucière.

Sauce au raifort.

On prend du raifort, et on enlève la première peau ou écorce, et l'on en râpe la quantité nécessaire. On la sert sur une assiette, et une sauce blanche dans une saucière. Chacun en fait l'usage suivant son goût.

Beurre clarifié ou fondu.

On met une demi-livre de beurre dans une casserole, et on le fait fondre à petit feu; on l'écume avec soin. L'on s'aperçoit qu'il est à son point, lorsqu'il a déposé au fond de la casserole, et qu'il est très-clair : on le passe au tamis; on y met du sel fin, et on le sert dans une saucière. Cette simple sauce se mange avec beaucoup de poisson et de pommes de terre.

Beurre noir.

On met dans une poêle environ une demi-livre de beurre ; on le fait fondre et noircir, de manière qu'il le soit assez, et pas brûlé ; on l'écume, et on le retire à clair, en évitant de mettre le fond. On fait bouillir du vinaigre avec du sel, et on y met le beurre : cela peut se faire d'avance.

Sauce à la Hollandaise.

On manie environ un quarteron de beurre avec une pincée de farine, une liaison de trois jaunes d'œufs, du sel, un demi-verre de vinaigre, un peu d'eau et de muscade râpée; on la tourne sur le feu comme la sauce blanche : mais elle demande un très-grand soin, car si elle venait à bouillir, elle caillerait ; ce qui empêcherait de s'en servir.

Maître-d'Hôtel liée.

C'est une sauce blanche, dans laquelle on met du persil haché et un jus de citron.

Sauces aux Câpres et aux Cornichons.

On fait une sauce blanche, et l'on y ajoute des câpres et des cornichons.

Sauce aux Huîtres.

On fait blanchir des huîtres dans de l'eau bouillante, en y ajoutant leur eau. Etant cuites, on les égoutte, et on les met dans une sauce blanche bien soignée et finie avec un jus de citron.

Sauce aux Moules.

Après avoir bien ratissé et lavé des moules, on les fait ouvrir dans une casserole sur le feu, et on les sort de leurs coquilles; puis on fait une sauce avec du beurre manié dans de la farine, que l'on mouille avec de l'eau des moules que l'on a passée au tamis. Si c'est au gras, on prend de la sauce tournée, que l'on fait clarifier et réduire, en y ajoutant de l'eau des moules ; on la finit avec une liaison de jaunes d'œufs : on met dans l'une ou l'autre sauce les moules bien égouttées, après qu'on est bien assuré qu'il n'y a pas de crabes.

Sauce aux Écrevisses.

Lorsque l'on a des petites écrevisses, étant cuites, on épluche les queues, et on met de côté les petits œufs. Au moment de servir, on met les queues et les œufs dans une sauce blanche bien finie.

Maitre-d'Hôtel froide.

On manie un morceau de beurre avec du persil haché, du sel, le jus d'un citron, le tout mêlé ensemble : on s'en sert pour des biftecks, des maquereaux et autres objets : on peut y mettre de l'échalotte hachée; mais il faut que cela soit du goût du maître.

On peut aussi n'y mettre qu'une simple ravigote hachée et blanchie. (Voyez *Ravigote.*)

Blanc.

On prend des débris de lard gras, une livre de graisse de bœuf, un quarteron environ de beurre, un ognon, deux carottes, un bouquet garni, le jus d'un ou deux citrons : on met le tout dans une marmite de grandeur à recevoir ce que l'on veut faire cuire; on assaisonne de sel ou d'eau de sel clarifié. Lorsque cela aura bouilli quelque temps, on met ce

qui doit être mis, et on le fait cuire à son point : il peut être augmenté ou diminué suivant le besoin.

Poêle.

On prend les débris de veau que l'on peut avoir, avec du lard gras, ainsi que du jambon que l'on coupe en dés ; on les passe avec un morceau de beurre ; on y ajoute un ognon, une carotte coupée en dés. Lorsque cela est un peu revenu sur le feu, on le mouille avec du bouillon : il faut y mettre un peu de laurier, un peu d'ail, et l'assaisonner à son point. Cette préparation est d'un très-bon effet pour la volaille et autres objets que l'on indiquera poêlé.

Si on veut éviter cette manière, on la remplace par celle qui suit : je suppose deux poulets ou une poularde : on les met dans une casserole, avec une ou deux bardes de lard dessus ; on y met les débris de côtelettes de veau ou autres morceaux, les cous de la volaille, un ognon et une carotte coupée en morceaux, un bouquet garni, et on mouille avec du bouillon. Ce fond de cuisson est très-précieux lorsque l'on n'a pas pu faire d'avance du consommé pour bonifier la sauce. Avant que de servir, on en passe au tamis de soie, et on l'introduit dans la sauce que l'on doit servir.

Braisée.

On peut se dispenser d'en faire aucun appareil préparé, que ce soit un gigot, côte de bœuf, veau, ou toute autre viande. Lorsqu'elle est dans la casserole, on y met tous les débris et parures de viande que l'on peut avoir : elle peut être un peu plus assaisonnée que la poêle, c'est-à-dire, que l'on peut ajouter un peu d'épices, un peu plus de laurier et d'ail, sans cependant que cela domine. Tout ce qui est braisé est ordinairement pour être glacé dans son fond, ou pour être servi avec une sauce brune : c'est pourquoi on peut y mettre toutes sortes de viandes ; au lieu que la poêle n'est souvent destinée qu'à cuire de la volaille, ou des tendons de veau ou d'agneau, que l'on sert ordinairement au blanc. La bonté de ces entrées dépend d'être cuites à point et assaisonnées de bon goût. On trouve dans ces différentes cuissons à la braise les mêmes ressources que j'ai indiquées dans la poêle : en retirant du mouillement de ces cuissons que l'on passe au tamis, on l'introduit dans les sauces.

Marinade cuite.

On prend un peu de graisse ou de beurre ; on le met dans une casserole ; on émince un ognon et une carotte ; on y ajoute une feuille de laurier et de l'ail, du sel, un peu d'épices, des branches de persil : on la mouille à l'eau ou au bouillon ; on met environ un tiers de vinaigre. Lorsqu'elle est cuite, on la passe au tamis. Cette marinade donne un excellent goût à la volaille ou autre viande que l'on destine à frire.

Marinade simple.

C'est du vinaigre et de l'eau à peu près de portion égale, avec un ognon émincé, des branches de persil, de l'ail, du laurier et du sel. On retranche l'ognon, l'ail et le laurier, lorsque c'est pour mariner des salsifis, céleris et autres légumes que l'on destine à la friture.

Pâte à frire.

On fait tiédir de l'eau, dans laquelle on met un petit morceau de beurre ; on met trois ou quatre cuillerées de farine dans une terrine, avec le sel nécessaire ; on la délaye avec une cuillère de bois, en y mettant de l'eau, pour que le beurre se trouve mêlé dans la pâte. Il faut la mouiller avec précaution ; car, si on mettait trop d'eau à la fois, il serait difficile de ne pas la rendre grumeuse. Il est nécessaire de la conserver d'une bonne épaisseur, pour qu'elle puisse couvrir ce que l'on aura à mettre dedans. On y ajoute une ou deux cuillerées d'huile ; puis on fouette deux blancs d'œufs que l'on mêle le plus légèrement possible. Ne pouvant indiquer le degré d'épaisseur, l'expérience le donnera.

Il ne faut faire de pâte que ce que l'on croit en avoir besoin, parce que le lendemain elle est moins bonne. S'il arrivait que, par hasard, dans un dîner, il y eût deux plats de friture, l'un pour entrée, et l'autre pour entremets, après avoir fait une seule pâte, on la partage en deux, parce que les fritures d'entrées sont presque toujours marinées, et les fritures d'entremets ne le sont pas.

Vert d'Épinards cruds.

On prend des épinards : on les épluche, et on les lave.

Etant bien égouttés, on les pile dans un mortier, et l'on en exprime le jus au travers d'un torchon ; on les met dans un plat à sauter ou casserole ; on lui fait faire quelques bouillons. Lorsque l'on s'aperçoit que le vert se sépare de l'eau, et qu'il a acquis un peu de consistance, on le verse sur un tamis, et on l'emploie.

Vert d'Épinards cuits.

On prend des épinards blanchis, bien pressés, pour qu'il n'y ait plus d'eau ; on les hache très-fin, et on les passe à l'étamine, ou au travers d'un tamis de crin double ; on délaye le vert, et l'on s'en sert au besoin.

Beurre d'Écrevisses.

On prend des petites écrevisses. Etant cuites, on ôte les chaires, et on ne se sert que des coquilles ; on les pile le plus possible ; ensuite on les met dans une casserole, avec un morceau de beurre proportionné à la quantité d'écrevisses. L'ayant fait chauffer sur un fourneau pendant quelque temps, on le verse sur une étamine ; on en exprime le beurre, en la tordant : il faut qu'il tombe dans un vase où il y aura de l'eau. Etant pris, on le met de côté, pour l'employer dans les sauces.

Lorsque l'on a servi des écrevisses, on peut en ramasser les coquilles qu'on lave bien, et que l'on fait sécher ; on peut en faire le beurre aussi bien qu'avec des écrevisses que l'on aurait fait cuire exprès.

Beurre d'Anchois.

On prend quatre ou six anchois qu'on lave, et on enlève la petite peau blanche jusqu'à la chair. On en ôte l'arête ; l'on pile les filets ; on les hache avec le dos du couteau, comme s'ils étaient pelés ; on y met à peu près un quarteron de beurre ; puis on le passe au travers d'un tamis de crin, et l'on s'en sert au besoin.

Farce cuite.

On coupe en dés des morceaux de veau dont on aura ôté avec soin tous les nerfs ; on y met du lard coupé de même, un peu de sel et d'épices ; on les fait revenir dans

une casserole avec un morceau de beurre. Etant cuits, on les retire, et lorsque c'est refroidi, on les hache et on les pile très-fin; on y ajoute une panade (voyez *Panade*), que l'on pile à part, et que l'on amalgame avec la farce. Le tout étant bien pilé, on y ajoute deux ou trois jaunes d'œufs : si c'est la saison des truffes, on peut y en ajouter quelques-unes hachées très-fin, les passer au beurre, et quelques champignons hachés de même. Etant assaisonnée à son point, on l'essaie en en faisant cuire un peu sur une tourtière; si elle n'est pas assez liée pour se soutenir, il faut y ajouter un peu de panade et des jaunes d'œufs. Etant comme elle doit être, on s'en sert pour des hâtereaux, des gratins, etc. Si on a une tétine de veau, on la fait cuire dans la marmite, et on l'emploie en place de lard. Cette farce peut se faire avec de la volaille, du gibier, et même des filets de poisson. Dans cette dernière, au lieu de lard et de tétine de veau, on y met du beurre.

Quenelles de Veau, de Volaille et de Gibier.

On prend un quarteron de veau ou de volaille : après que l'on aura bien ôté la graisse et les nerfs, on les hache bien, et on les passe à travers un tamis à quenelles. Après les avoir pilés, on y met de la panade (voyez *Panade*), à peu près autant que de chair. Après l'avoir bien pilé, on y met la chair que l'on a retirée, et on les pile, pour qu'ils soient mêlés; puis on ajoute un peu plus d'un quarteron de beurre que l'on joint à cet appareil en le pilant. Il faut que le tout soit bien amalgamé : on l'assaisonne de sel et d'un peu d'épices: on y met trois jaunes d'œufs : on en met pocher dans du bouillon gros comme une noix, et l'on voit si elles sont délicates et de bon goût. Si elle se trouve trop ferme, on y ajoute un morceau de beurre, la quantité que l'on croit nécessaire. Si, au contraire, elles étaient trop délicates, on y ajoute un peu de panade, le tout bien pilé, et on finit, en mettant les blancs d'œufs fouettés, que l'on mêle doucement avec une cuillère de bois; puis on les poche, et on les met dans une terrine. On s'en sert au besoin.

Panade pour les Quenelles et les Farces fines.

On prend de la mie d'un pain mollet, ayant soin qu'il

n'y ait point de croûte; on y met du bouillon en petite quantité. Etant dans une casserole, on la dessèche sur le feu, en la remuant avec une cuillère de bois ; il faut qu'elle ait beaucoup de consistance, parce qu'elle ne donnerait point de corps aux quenelles. On la verse sur une assiette, et on l'emploie à froid dans les choses indiquées ci-dessus.

Manière de pocher les Quenelles.

La farce à quenelles étant dans une terrine, on en prend deux cuillerées à bouche ou à café, suivant la grosseur que l'on veut leur donner; on emplit une de ces cuillères, et avec un couteau, dont on trempe la lame dans l'eau tiède, on l'unit, en lui faisant prendre la forme en dessus qu'elle peut avoir en dessous; on prend la cuillère, que l'on trempe dans l'eau tiède, et qui sert à l'enlever de celle où on l'a formée, et on la dépose sur un papier beurré. Lorsque toutes les quenelles sont ainsi formées, on met dans une grande casserolle de l'eau ou du bouillon ; il faut qu'elles soient à l'aise : si c'est de l'eau, il est nécessaire d'y mettre du sel et un petit morceau de beurre. Le bouillon étant assaisonné, on le met naturellement; lorsqu'il bout, on glisse le papier beurré dans la casserole, et lorsque les quenelles en sont détachées, on l'enlève. Il faut qu'elles cuisent pendant dix minutes, mais sur le bord du fourneau, afin qu'elles se conservent entières. Etant cuites, on les met dans une terrine, et on s'en sert au besoin.

Autre manière de pocher les Quenelles.

On saupoudre la table de farine; on y met de la farce à quenelles ; on trempe les mains dans la farine, et on les roule de la forme d'une grosse saucisse ; puis on les coupe avec un couteau, de la longueur d'un pouce, et on les roule de nouveau, pour leur donner une forme ronde ou allongée. On les place sur un couvercle saupoudré de farine. Votre eau ou votre bouillon étant prêt à bouillir, on y ajoute les quenelles, et on les fait cuire ainsi. Un très-grand soin à prendre, c'est d'éviter que la farce à quenelles ne s'imprègne de trop de farine en les roulant; ce qui leur ôterait toute leur délicatesse et leur bonté.

Les quenelles étant d'un grand usage, on ne peut trop apporter de soin dans la manière de les faire : c'est du con-

cours de l'attention que l'on donne à chacune des parties qui les composent, que résulte un tout bien fait : il faut donc que la chair de veau, de volaille ou de gibier, que l'on emploie, soit dépouillée de tous les nerfs ; ensuite on la hache et on la pile ; et pour qu'il n'y reste aucune partie nerveuse, il faut la passer sur le revers d'un gros tamis de crin que l'on appelle *tamis à quenelles*. Cette opération se fait en appuyant fortement une cuillère de bois sur les chairs, pour qu'elles passent au travers du tamis. Il est nécessaire, comme je l'ai dit, que la panade ait une forte consistance, afin que les quenelles puissent se soutenir. Le beurre qui donne de la délicatesse à la farce, doit être pilé avant d'être incorporé aux deux autres corps, et la panade doit être pilée aussi à part pour qu'elle s'amalgame avec facilité. C'est à peu près de la même quantité de chacune de ces parties, excepté le beurre, qui doit être un peu plus forte, que résulteront des quenelles bien faites, et desquelles la moindre négligence empêcherait la réussite. On les essaye, après avoir mis les jaunes d'œufs, et l'on s'aperçoit si elles sont bien. On remédie à leur trop grande fermeté, en ajoutant du beurre, et à leur trop de finesse, en y mettant de nouveau un peu de panade ; puis on y met des blancs d'œufs fouettés, et on les poche.

Ces mêmes quenelles de volaille, de gibier ou de poisson, se servent quelquefois seules ; et c'est ordinairement au consommé : si ce sont des quenelles de volaille, on fait un bouillon des carcasses de poulets. Etant bien cuit, après l'avoir dégraissé, on le fait clarifier ; lorsqu'il est bien clair, on y met les quenelles : si elles sont de poisson, on fait un petit consommé avec les débris dont on a employé les chairs. (Voyez ces différens *Consommés*.)

Godiveau.

Il se compose de chair de veau et de graisse de bœuf. On prend un quarteron de rouelle de veau ; on en ôte la graisse et les nerfs ; on les hache très-fin, et on les pile comme pour des quenelles ; on prend une demi-livre de graisse, la plus sèche possible, c'est-à-dire facile à s'égrainer ; on en ôte les peaux. Etant bien épluchée, on la hache le plus fin possible ; on la mêle, et on la mouille avec de l'eau, en la hachant de nouveau, et en y mettant deux œufs l'un après l'autre ; puis on la pille dans un mortier, jus-

qu'à ce que l'amalgame en soit bien fait; on y remet encore un œuf et un peu d'eau, et on l'assaisonne de sel et d'épices et du persil haché : on en essaye une boulette, en la pochant comme les quenelles. Étant assuré qu'il est à son point pour la délicatesse et le goût, on s'en sert, en la pochant comme les quenelles, ou en l'employant dans des tourtes ou pâtés chauds. S'il restait des boulettes de godiveau cuites ou des quenelles pochées, et que l'on fasse quelques entrées à mettre au gratin, ou des hâtereaux, ou dans des oreilles de veau ou d'agneau farcies, on pourrait s'en servir en place de farce cuite, en la disposant de cette manière : on aura soin de faire chauffer les quenelles en boulettes, les bien égoutter, pour qu'elles ne conservent aucun mouillement; puis on passe des champignons, des truffes et du persil bien hachés dans une casserole avec un peu de beurre ; on y met une cuillerée d'espagnole; on la fait bien réduire , puis on la met dans un mortier avec les quenelles ou boulettes : on pile le tout ensemble, en y mettant deux ou trois jaunes d'œufs, et le peu d'assaisonnement qui pourrait lui manquer. On s'en sert pour ce qui est nécessaire : ceci n'est que pour suppléer à la farce cuite, et tirer parti de ce que l'on peut avoir.

Sauce à attelets.

Si l'on n'a pas de sauce tournée, on met dans une casserole un petit morceau de beurre, des champignons et du persil hachés. Lorsque les fines herbes sont un peu revenues, on y met une cuillerée de farine, et on la mouille avec du bouillon : il faut la faire réduire un peu épaisse, et y verser une liaison de trois jaunes d'œufs, en la remuant avec une cuillère, pour éviter qu'elle ne tourne point. Cette sauce sert pour des attelets et des parures que l'on indiquera.

Panure à la mie de pain.

Il en est de plusieurs sortes que je vais indiquer, et je recommande aux personnes qui en feront usage, de ne pas employer celles qui sont destinées à prendre couleur sur le gril, de ne pas les mettre dans la friture. La mie de pain se prend dans un pain de ménage, parce que le pain mollet est trop léger et ne peut s'émietter : il faut aussi qu'il soit rassi. On coupe cette mie ; on la rompt avec les doigts

en petits morceaux, et on la met dans un torchon neuf; on la frotte pour l'écraser ; puis on la passe dans une passoire très-fine ou au travers d'un tamis de crin. On recommence à frotter de nouveau les morceaux qui n'ont pas passé, et l'on tâche d'en tirer tout le parti possible : on la met dans une terrine, et l'on s'en sert pour en faire les panures ci-après indiquées.

Panure simple pour griller.

On fait fondre un morceau de beurre, dans lequel on met un peu de sel; on y trempe les côtelettes ou tout autre objet; on le met dans la mie de pain ; on le retourne de tous côtés, pour qu'il y en ait partout également. Le premier soin est que le beurre ait atteint les différentes parties de l'objet que l'on veut paner. Etant ainsi préparé, on le fait griller.

Panure à l'Anglaise.

Après avoir donné une panure simple aux objets que l'on destine à griller, on leur en donne une seconde. Ainsi préparé, on met trois jaunes d'œufs dans une assiette avec un peu de sel ; puis on a du beurre que l'on a fait fondre, et étant tiède, on le verse sur les jaunes d'œufs, en les remuant continuellement pour que le beurre se lie avec les jaunes. Il faut faire cette chose très-vivement, pour que l'appareil ne soit pas trop épais. L'on y met l'objet déjà pané ; on tâche qu'il en soit garni partout également; on le retourne dans la mie de pain. Cette seconde panure bien faite, on la met sur le gril, ayant soin de lui faire prendre couleur des quatre côtés, si c'est un objet qui ait de l'épaisseur, tel que l'anguille, le boudin, etc.

Panure pour friture.

Il y a quelques nuances dans ce genre de panure, que l'on indiquera; mais elle se termine par le même résultat, qui est l'emploi des œufs ou appareil d'une omelette. On casse trois ou quatre œufs, suivant la quantité de panure dont on a besoin ; on les mêle, et on met du sel comme pour une omelette ; on trempe dedans ce qui est destiné à la friture, et on le met dans la terrine où est la mie de pain qui doit l'envelopper également. Si toutes les parties ont

trempé dans les œufs, on met tous les morceaux sur une assiette ou couvercle de casserole, sur lequel on aura saupoudré de la mie de pain, et on les coule dans la friture bien chaude, on les retire lorsque l'on s'aperçoit qu'elles sont de belle couleur.

Observation. Une des précautions que l'on doit avoir lorsque l'on fait cette panure, c'est de changer de main le morceau que l'on vient de retirer de l'appareil des œufs ; ce qui ne se détache pas, se trouvant mêlé dans la mie de pain, la ferait peloter et en perdrait beaucoup. Pour plus de facilité, il est nécessaire d'être deux, l'un trempe dans l'appareil des œufs, et l'autre les roule dans la mie de pain.

Autre observation. Pour ne point revenir sur l'article des panures, je dois observer que la panure de friture a des nuances qui, une fois indiquées, doivent servir pour tous les objets du même genre. Exemple :

Friture à la Villeroi.

On aura servi une fricassée de poulet ; ce qui n'aura pas été touché peut servir à faire une autre entrée. On la met dans une casserole; on fait chauffer la sauce pour pouvoir en envelopper également les membres du poulet; à mesure on les roule dans la mie de pain, et cette opération faite, on les trempe de nouveau dans l'appareil d'omelette et dans la mie de pain, ensuite l'on fait frire.

Panure à la Sainte-Menehould, pour prendre couleur au four ou avec une pelle à four.

Cette panure consiste à étendre sur des viandes cuites de la sauce à attelets, sur laquelle on met de la mie de pain, et avec un petit pinceau on l'arrose de beurre fondu ; on y ajoute un peu de mie de pain ; on en éloigne ce qui n'est pas fixé par le beurre, en soufflant dessus. On met les objets ainsi panés sur une tourtière ou plafond que l'on a beurré, et on la fait chauffer en lui faisant prendre une belle couleur, soit au four ou autrement.

Persil frit.

On a du persil bien épluché, et surtout bien égoutté. Etant bien sec, on le jette dans la friture bien chaude ; on

le remue, et on le retire lorsqu'on le croit assez frit. Pour le retirer plus facilement, on peut le mettre dans une passoire ; on l'égoutte et on s'en sert au besoin : il doit être bien sec et bien vert.

Bouquet garni.

On prend des ciboules entières, bien épluchées et lavées, des branches de persil, une feuille de laurier, une gousse d'ail, peu ou point de basilic. Les ciboules se posent les premières, le persil par-dessus, le laurier et l'ail ensuite; on reploie les queues de ciboules, de manière à ce qu'elles enveloppent le reste des fines herbes. Il faut qu'il se trouve avoir la forme d'un long bouchon ; on le ficèle pour qu'il ne se défasse point dans le ragoût où on l'emploie. On a soin de le retirer des sauces où il aura cuit.

Bouquet simple.

Il se fait comme l'autre bouquet ; mais il n'est composé que de persil et de ciboules.

Eau d'Ail.

On épluche une gousse d'ail ; on l'émince, et on l'écrase avec le couteau; puis on la met dans un peu d'eau. Au bout d'un instant, cette eau en a reçu le goût ; on la passe dans un tamis, et l'on s'en sert au besoin. Il faut avoir soin de ne mettre de cette eau que très-peu à la fois, parce que, si le goût en était trop fort, on ne pourrait y remédier.

Manière de préparer le Saindoux pour un socle, où l'on peut mettre une Galantine, un pain de foie de veau, ou toute entrée et grosse pièce que l'on veut décorer ou garnir de gelée.

On prend trois livres de saindoux bien blanc, environ une livre et demie de graisse de rognons de mouton ; on fait fondre cette graisse dans un peu d'eau, et on a soin de la hacher. On coupe par petits morceaux : on s'aperçoit qu'elle est cuite à son point, lorsqu'elle cesse de bouillir : on la passe au tamis ; on la laisse déposer dans une terrine, et on la mêle avec le saindoux. Etant ainsi fondu, on peut mettre le jus d'un ou deux citrons, ce qui contribuera encore à la

blanchir. Etant toutes deux réunies dans une terrine, on aura soin de la remuer souvent, surtout dans le moment où elle commence à se figer. Etant refroidie et ayant assez de fermeté, on l'emploie de cette manière :

On prend la mie d'un pain de ménage rong ou long, suivant la forme dont on veut faire le soc ; on pose cette mie sur un carton qui excède la grandeur, afin de pouvoir le mouvoir dans tous les sens ; on entoure le pain de saindoux, et on lui donne la forme la plus agréable qu'il est possible, telle que d'un pâté ou d'un vase. On a soin que le saindoux forme un bord d'un pouce au moins au-dessus du pain, pour qu'il puisse recevoir la gelée et ce que l'on destine à servir dessus. On rend le saindoux très-lisse, en se servant de la lame d'un couteau que l'on fait chauffer, ou que l'on trempe dans de l'eau chaude. Lorsqu'il est bien uni et d'une forme agréable, on le décore avec des branches de persil, des queues de poireaux, des betteraves rouges, des truffes, du beurre auquel on aura donné la teinte qu'il plaira : c'est à l'adresse et au goût de la personne qui se charge de le décorer, que l'on devra son élégance. C'est d'un très-bon effet dans un souper : cela orne la table, et ne coûte que la peine de le faire, vu que ce saindoux peut être employé pour friture.

Croûtons.

Lorsque l'on a besoin de croûtons et de mie de pain, il faut, autant que possible, se précautionner, avoir un pain de ménage de quatre ou six livres, surtout si on a une Charlotte à faire, parce que la mie de pain mollet ne serait pas bonne, à cause de la difficulté de la couper, et son trop de légèreté, au lieu que le pain de ménage, étant plus compact, a plus de soutien.

Croûtons aux Larmes.

Cette forme est trop connue pour la décrire. Il faut avoir soin de les couper tous de la même épaisseur, qui est celle d'une pièce de cinq francs. Etant bien parés, on a du beurre clarifié et bien chaud, on y jette les croûtons, et lorsqu'ils ont de la couleur, on les retourne de l'autre côté. Etant bien frits, on les retire, on les égoutte sur un linge, on les met sur une assiette, et on s'en sert au besoin.

Croûtons pour potage à la Purée.

On coupe de la mie de pain en petit croûtons carrés, de la forme d'un dé à jouer ; on les passe dans le beurre clarifié; et lorsqu'ils sont d'une couleur bien jaune, on les sert dans les potages.

Croûtons pour entremêts.

Il faut qu'ils soient plus forts que ceux pour les potages : on leur donne la forme d'un petit bouchon, d'une équerre, d'une boule, ou toute autre ; on les passe de même, et cela sert pour garnir les épinards, de la chicorée, de la purée, etc.

Pour des bords de Plats.

On les fait plus délicatement, c'est-à-dire moins épais ; on les façonne au couteau; on en coupe avec des moules : on peut varier la couleur. On met le tout dans un beurre clarifié bien chaud, et l'on en retire la moitié, avant qu'ils n'aient pris couleur, mais qu'ils soient assez fermes pour se soutenir, et on en forme des bords de plats fixés de la manière suivante :

Un plat d'argent est plus commode ; mais, à son défaut, la porcelaine ou faïence. On fouette le quart d'un blanc d'œuf, dans lequel on met une idée de farine. On tient le plat sur le bord d'un fourneau; lorsqu'il est un peu chaud, on trempe le bout d'un croûton dans le blanc d'œuf, et la chaleur du plat doit le fixer. On en prend un autre, et on le place à côté ; on tourne le plat à mesure que l'on met les croûtons, pour que toutes les parties du bord prennent de la chaleur. Etant finis, on les met de côté, et au moment, on s'en sert pour mettre l'entrée ou l'entremets auquel on les a destinés.

J'ai indiqué le beurre clarifié, en ce qu'il peut servir plusieurs fois, ayant soin de ne pas mettre le dépôt qui se trouve au fond ; on le met dans un petit pot, et on s'en sert au besoin, au lieu que s'il ne l'était pas, il ne servirait qu'une seule fois.

Lorsque l'on a une Charlotte et des croûtons à faire, et que l'on a besoin de mie de pain, il faut commencer par les croûtons, parce que les débris et les parures de ces croû-

tons servent à faire la mie de pain. Les purées se passent ordinairement dans une étamine ou dans une passoire. Cette dernière manière a ses inconvéniens, en ce qu'il passe des parties d'écorces d'haricots et de lentilles, et qu'elles ne sont pas aussi broyées qu'elles doivent l'être : je recommande l'étamine. Je sais que l'on peut m'observer qu'une cuisinière étant seule, elle ne peut s'en servir ; voici ce qui peut suppléer au manque d'une seconde personne : c'est de fixer à deux des coins de l'étamine deux grosses ficelles qui forment un anneau ; on enfonce deux clous à crochet dans un mur au-dessus d'une table, à la distance l'un de l'autre d'environ un pied ; on y met les anneaux de l'étamine, et l'on s'en sert aussi facilement que si elle était tenue par quelqu'un. L'étamine doit être lavée aussitôt que l'on s'en est servi ; sans cela, elle contracterait un mauvais goût ; et il faut avoir soin de ne passer les crêmes et blanc-manger que dans une étamine qui n'ait servi ni aux purées ni aux sauces.

Croustades.

Ce sont des morceaux de pain taillés en lames, dont un bout est arrondi, et l'autre se termine en pointe. On leur donne l'épaisseur d'un pouce et demi à deux pouces ; on les met sur le plat, pour connaître le nombre qu'il en faut : c'est ordinairement de sept à huit, et un rond pour mettre au milieu, par-dessus les autres. On fait une incision avec la pointe du couteau, pour marquer un bord, ce qui facilite d'enlever la mie de pain extérieure. On les fait frire dans de la friture neuve ou du beurre ; on en enlève le couvercle, et l'on sert la croustade avec précaution. Pour enlever la mie de pain, il faut éviter de la trop dégarnir. On la tient chaudement au moment de servir, pour y mettre les purées ou hachis auxquels on les a destinées.

BŒUF.

C'est du choix de la qualité de cette viande que dépend le bon bouillon. La pièce de bœuf doit être soignée. Beaucoup de personnes penseraient avoir mal dîné, si le bœuf n'était pas bon et cuit à son point : il faut donc surveiller le pot au feu, car le bon potage et le bon bœuf

disposent favorablement en faveur du dîner. La meilleure pièce de bœuf pour bouilli est la culotte, surtout dans une grande table. Sa surface couverte de graisse offre un aspect agréable, et sa chair n'en est que plus succulente. La pièce de côte couverte et la noix sont encore de bons mangers; après vient la poitrine, etc. Mais le meilleur morceau est la tranche et la partie dite du gîte à la noix', pour faire le bouillon.

Il faut, autant que possible, en ficelant la pièce de bœuf pour qu'elle ne soit pas dans le cas de se briser dans la marmite, la débarrasser d'une partie des os qui l'empêcheraient de prendre une bonne forme, et retrancher les nerfs, qui ne seraient que désagréables sur la table. Je ne crois pas nécessaire dindiquer les soins qu'exige un pot au feu. Je recommande que les légumes que l'on y met soient retirés aussitôt qu'ils sont cuits, et que l'on emploie pour garniture de potage ou pour toute autre chose. Lorsque l'on s'aperçoit que la pièce de bœuf est cuite, il faut éloigner la marmite du feu; car la trop grande cuisson, non-seulement lui ôte son goût, mais la prive d'une bonne mine, et ôte la facilité de pouvoir la couper comme il faut. Les pièces de bœuf se servent au naturel, garnies de persil, d'ognons glacés, de choux, de choucroûtes, de racines tournées, de lames de pain frit, de petits pâtés, avec une sauce tomate, sauce hachée, etc. La pièce de bœuf sert ordinairement à relever le potage.

Queue de Bœuf.

Cette partie du bœuf est un excellent manger, lorsqu'elle est bien cuite et d'un bon assaisonnement. On la coupe dans ses jointures; on la fait dégorger dans de l'eau tiède, et ensuite blanchir; puis on la met dans une casserole, avec un ognon et carotte, une feuille de laurier et une gousse d'ail; on la couvre de lard, et on la mouille avec du bouillon. Etant cuite à son point, on la sert avec des ognons glacés, des carottes, des laitues, purée de lentilles, ou simplement avec un peu de fond dans lequel elle aura cuit, que l'on passe au tamis, et que l'on dégraisse bien. Pour les ognons et carottes, voyez l'article qui les concerne.

Aloyau rôti.

Pour qu'il soit tendre, il le faut de bonne qualité, et

l'avoir quelques jours d'avance, pour qu'il se mortifie. Il faut en retrancher l'extrémité des os et les chairs qui ne sont pas bonnes à la broche, et qui peuvent servir à tirer du jus, ou mettre dans le pot au feu. Etant ainsi préparé, pour qu'il ait plus de goût, il faut le mettre dans un plat de terre, y jeter du sel fin, de l'huile, quelques tranches d'ognons, des branches de persil, une gousse d'ail et une couple de feuilles de laurier; on le retourne dans cette marinade, et on le laisse pendant vingt-quatre heures et plus. Au moment de le mettre à la broche, on ôte de dessus toute la marinade. Il faut avoir soin aussi que la partie du filet soit couverte d'un peu de graisse; ce qui contribue encore à sa bonté. Ainsi préparé, on le ficèle pour que la graisse ne s'échappe pas. Etant fixé sur la broche, on l'entoure de papier beurré, et on le met cuire : il est nécessaire de veiller à ce quil soit cuit à son point. On ôte le papier qui l'enveloppe un peu avant, afin qu'il ait une bonne couleur. Cette pièce peut se garnir de pommes de terre frites, et l'on sert une sauce hachée dans uno saucière.

Filet de Bœuf.

Pris séparément chez le boucher, il se paye ordinairement le double de la viande. Le moyen de s'en procurer au prix ordinaire, est de demander un aloyau de première pièce, d'enlever le filet, et de se servir du reste pour mettre le pot au feu. Lorsque l'on a le filet, il faut, pour le mortifier, l'aplatir tant soit peu avec le plat du couperet, le dégarnir d'une partie de sa graisse, et particulièrement des nerfs. On le pique de lard fin, et on le marine à l'huile comme l'aloyau. On le met à la broche, lorsque c'est pour s'en servir en entrée. S'il est plus long que le plat, on le ramasse en forme ronde; si c'est pour rôt, on lui donne, au contraire, une forme allongée. On peut le servir avec des pommes de terre frites et une sauce hachée dans une saucière.

Filet de Bœuf en chevreuil.

On prend deux livres de filet de bœuf ou un peu plus; on les coupe en travers pour en faire deux morceaux que l'on divise en longueur en quatre ou cinq autres morceaux; on les aplatit légèrement avec le manche d'un couteau, et l'on en ôte la graisse et les nerfs. Ces morceaux doivent

avoir environ cinq à six pouces de longueur. On les pique de lard très-fin, et on les met mariner pendant deux ou trois jours dans du vinaigre et un tiers d'eau, du sel, ognons, laurier, ail, persil : il faut que les filets trempent dans le mouillement. Lorsque l'on est pour les faire cuire, il faut les sortir de la marinade, et les égoutter sur du linge blanc. On les presse doucement pour en faire sortir le mouillement qui a pénétré; on met un morceau de beurre dans un plat à sauter. Etant fondu, on y place les filets du côté où est le lard; on les met sur un fourneau bien vif; on les retourne lorsqu'ils ont une légère couleur, et on les fait cuire de l'autre côté. Les filets ainsi cuits à leur point, on les égoutte sur un linge, et on les dresse sur le plat, en mettant entre chaque filet un croûton frit coupé en lames ; on égoutte la graisse du plat à sauter, et si la glace qui est au fond n'est pas trop attachée et noire, on y verse de la sauce poivrade ou de la sauce tomate, qui, après avoir bouilli un instant, sera versée sur les filets, en la passant dans une cuillère percée, pour éviter ce qui a pu s'échapper des filets.

Nota. Il arrive quelquefois que les filets ne sont pas assez égouttés, ou que le fourneau n'est pas assez ardent : lorsque l'on s'aperçoit que les filets jettent un peu de mouillement, il faut les retirer, et laisser tarir le mouillement sur le feu, et l'on y met de nouveau les filets : on évite, par cette précaution, que les filets ne durcissent.

Bifteck aux pommes de terre.

Il faut couper le filet de bœuf par le travers, et d'une épaisseur à en faire trois dans une livre ; il faut les dégager de la graisse et des nerfs, les aplatir doucement, leur donner une forme ronde, et les mettre sur un plat avec du sel fin et un peu d'huile ou du beurre fondu. Au moment de servir, on les met cuire sur un grand feu sur le gril ; on a un morceau de bon beurre, du sel, du persil haché, et le jus d'un citron. Les biftecks étant cuits, on les met sur le beurre, dont on a cherché à en imprégner les biftecks en les retournant. On tient le plat sur de la cendre chaude. Etant bien arrangé ou garni de pommes de terre frites, on le sert.

Bifteck sauté aux truffes.

On le prépare comme celui aux pommes de terre : on met un morceau de beurre dans un plat à sauter ; on le met sur un fourneau un peu ardent ; on le retourne de l'autre côté. Etant cuit, on le dresse sur le plat ; on jette la sauce aux truffes dans le plat à sauter : la glace produite par le bifteck se détachera, et s'incorporera dans la sauce, ainsi que le beurre : on la verse sur le bifteck. Il ne faut faire cette cuisson qu'au moment de servir, elle se fait en peu de temps.

Bifteck sauté dans sa glace.

Il se prépare et se fait cuire de même : on détache la glace du bifteck et le beurre avec très-peu de bouillon et un peu de glace ; on le verse sur le bifteck.

Bifteck sauté au vin de Madère.

Il se prépare et se finit par le même procédé : on ajoute, pour détacher la glace du bifteck, un verre de vin de Madère.

Côte de Bœuf piquée et braisée.

On prend une côte de bœuf couverte d'environ quatre à cinq livres ; on la pique en travers avec du gros lard ; on coupe les lardons au niveau de la viande ; on la ficèle ; on la met dans une casserole, avec ognons, carottes, sel, un peu d'épices, une feuille de laurier, une gousse d'ail, et les débris que l'on aura retirés de la côte de bœuf ; on la mouille avec un verre de bouillon, et on la met cuire : moins il y aura de mouillement, plus elle aura de goût. On la déficèle, et on la met sur le plat ; on la glace, si on a de quoi le faire ; on passe le fond de la cuisson dans un tamis de soie. Etant bien dégraissé, on en verse dessous la côte.

Elle peut se servir avec des ognons glacés, des racines et tout autre légume. On peut aussi, pour faire cuire cette côte de bœuf, ajouter à un peu de bouillon un verre de vin de Madère.

Bœuf à la mode.

On a un morceau de tranche de bœuf ou une côte pi-

quée, lardée de gros lard ; on la prépare comme ci-dessus ; on y ajoute un ou deux pieds de veau, dont on aura ôté le gros os. Après l'avoir servi chaudement avec de son fond bien dégraissé, on prend le reste du mouillement ; on le passe au tamis de soie ; on le met de bon goût, et on lui donne la couleur convenable avec un peu de jus ou de caramel ; on le clarifie avec du blanc d'œuf ; on pare le bœuf proprement, et on dispose la gelée autour.

Lorsque l'on destine un morceau de tranche de bœuf ou une côte pour être servie froide, il faut avoir soin que ce soit de bonne qualité, et que le morceau de tranche soit d'une forme carrée : on le pique avec soin, et on le fait cuire la veille ; on le laisse passer la nuit dans sa cuisson, ayant soin de le mettre dans une terrine, pour éviter le vert-de-gris. Le lendemain, on le retire, et l'on voit si le fond est en gelée, s'il a trop ou assez de consistance : on la fait réduire si elle est trop faible, et l'on ajoute un peu de bouillon ; si elle est trop forte, on lui donne la couleur convenable. Etant de bon goût, on la fait clarifier. (Voyez *Gelée clarifiée.*) Etant froide, on la sert autour du morceau de bœuf, que l'on aura soin de parer, en supprimant ce qui est inutile. La côte de bœuf, piquée ou non piquée, étant braisée, comme je l'ai indiqué ci-dessus, cuite à son point et bien assaisonnée, se peut servir avec toutes les sauces et purées que l'on trouvera décrites, ainsi que les garnitures. Ne voulant pas multiplier ce livre par des redites, il suffira de savoir qu'il faut que l'aloyau, la côte et la queue de bœuf soient bien préparés. Toutes ces entrées sont susceptibles de recevoir les garnitures que les saisons peuvent offrir, telles que les choux, les laitues, la chicorée, les ognons glacés, les racines de toute espèce, dont on trouve à chacun de ces articles la manière de les préparer et de s'en servir.

Entrecôte.

Il faut avoir soin de la choisir d'un bœuf de bonne qualité, bien mêlée de graisse ; et si on la destine pour griller, il faut qu'elle soit mortifiée. On ne peut désigner le temps ; car, dans les chaleurs, si l'on voulait la garder trop longtemps, elle pourrait contracter un mauvais goût. La partie que l'on emploie de préférence, est celle qui est après les côtes couvertes, et qui se trouve ordinairement la plus

tendre; mais il faut éviter de se servir des dernières qui sont près du cou.

Entrecôte grillée.

On la débarrasse des os qui se trouvent à l'extrémité, et des nerfs qu'il peut y avoir. On coupe l'autre bout, pour que la longueur n'excède pas le plat sur lequel on doit la mettre; on l'aplatit doucement avec le plat d'un couperet que l'on trempe dans l'eau froide, pour qu'il glisse sur la viande sans la déchirer. Etant bien préparée, on la met sur un plat, et on la saupoudre de sel, d'huile, de branches de persil, un ognon coupé en tranches, une feuille de laurier. On la retourne bien dans cet assaisonnement, et on peut la laisser vingt-quatre heures, si on en a le temps; puis on la fait griller sur un feu un peu vif. On a le soin de la retourner : sitôt que l'on s'aperçoit qu'elle est cuite, on la retire au même instant de dessus le gril pour conserver son jus. On ne peut pas indiquer le temps qu'il faut pour la cuire, parce que cela dépend de son épaisseur; puis on la sert avec du jus, une sauce aux cornichons, une maître-d'hôtel ou toute autre. (Voyez chacun de ces articles.)

Entrecôte au vin.

On prépare l'entrecôte pour braiser; on y met un bon verre de vin de Malaga ou de Madère, avec autant de bouillon, et on la fait cuire. Un instant avant que de servir, on passe le fond au tamis de soie. Etant bien dégraissé, on le fait réduire à la quantité nécessaire pour la sauce, et on la sert par-dessus. Il ne faut pas mettre trop de sel dans la cuisson; ce qui serait nuisible à la bonté de la sauce.

Entrecôte à la Bourgeoise.

C'est de la mettre dans une casserole avec un morceau de beurre; on lui fait prendre de la couleur de chaque côté; puis on la laisse continuer de cuire tout doucement, ayant soin de la retourner. On y aura mis un peu de sel et d'épices, et une demi-feuille de laurier. Etant cuite, on égoutte la graisse; puis on détache la glace qui s'est formée au fond de la casserole, avec un peu d'eau ou de bouillon; on dresse l'entrecôte sur un plat; on passe le fond dans un tamis de soie : il servira de sauce.

Côte de Bœuf rôtie.

On la prend plus ou moins forte : on la débarrasse des os et des nerfs ; on la marine comme pour griller ; puis on la met à la broche, et on la sert avec la sauce qui convient.

Bœuf bouilli.

Le bouilli étant de toutes les saisons et servi journellement, il faut chercher les moyens de l'employer utilement, et de manière à en sauver l'uniformité ; ce que l'on obtient en variant ses formes et sa sauce.

Miroton de Bœuf.

On prépare une petite sauce à l'italienne (voyez *Sauce à l'italienne*) ; on coupe des tranches de bœuf d'égale forme ; on les pare et on les met dans une casserole mijoter dans la sauce ; on les dresse sur le plat et la sauce pardessus.

Miroton à l'huile.

On coupe le bœuf en tranches ; on leur donne une forme agréable ; on les dresse sur un plat : on fait un cordon de persil haché, d'échalottes et cornichons ; on sert une sauce à l'huile ou rémoulade dans une saucière, et chacun l'assaisonne à son goût.

Emincé de Bœuf à l'ognon.

On émince six ou huit ognons, et on les passe dans du beurre, jusqu'à ce qu'ils aient belle couleur ; on y met une cuillerée de farine que l'on mêle aux ognons ; on les mouille avec de l'eau ou du bouillon, du sel, un peu de vinaigre. Au bout d'un quart-d'heure, on y met le bœuf émincé, et on le laisse mijoter pendant une demi-heure.

Bœuf en hachis.

On hache le bœuf très-fin ; on fait une sauce à l'italienne, composée d'un morceau de beurre, une cuillerée de farine ; on la mouille avec de l'eau ou du bouillon, un peu de vin. Lorsqu'elle a cuit un instant, on y met la viande hachée, et on la fait mijoter. On y met du persil haché, et que le tout soit d'un bon sel.

Croquettes de Bouilli.

Il faut hacher le bouilli. On peut joindre d'autres viandes au bouilli, tels que le reste d'un gigot, d'un morceau de veau, etc. On le met dans une italienne très-réduite, pour qu'elle ait beaucoup de consistance ; on en forme de petites parties dessus la table ou dessous un couvercle. Etant refroidies, on les roule en boulettes rondes ou de forme longue, en les trempant dans la farine, et on les fait frire : on peut aussi les passer à la mie de pain. (Voyez *Panure.*)

Langue de Bœuf.

Il faut en ôter le cornet, la mettre dans l'eau pour la faire dégorger ; ensuite on la fait blanchir ; on la rafraîchit, et quand on l'a bien appropriée, on la fait cuire, suivant ce qui est indiqué.

Langue braisée.

Il faut la marquer dans une casserole avec le même assaisonnement que la queue de bœuf. (Voyez cet article.) On s'aperçoit qu'elle est cuite, en la sondant avec la pointe d'un couteau, et lorsque la peau s'en détache. Quand on est pour s'en servir, on en ôte la peau, et on l'ouvre en deux, sans la détacher entièrement ; on la met sur un plat avec une sauce aux cornichons ou une sauce à l'italienne.

Langue en papillottes.

Etant cuite et refroidie, on la coupe en morceaux de la forme et de l'épaisseur d'une côtelette de veau ou à peu près ; on la met dans une sauce à langue. (Voyez *Sauce à Langue.*) Une feuille de papier blanc ordinaire peut servir pour deux morceaux de langue : on sépare la feuille de papier ; on la plie en deux ; on en arrondit les extrémités ; puis on huile les feuilles, et étant ouvertes, on y met chaque morceau de langue, avec de la sauce dessus et dessous ; on renverse la partie du papier pour recouvrir la langue ; on la plisse de manière que la sauce ne puisse pas s'échapper. Vingt minutes avant de servir, on les met griller à petit feu, pour éviter que le papier ne brûle, et on les sert.

Langue de Bœuf aux racines.

Si l'on n'a pas de sauce, on en fait avec un peu de

beurre, une cuillerée de farine que l'on mouille avec de l'eau, et le mouillement où aura cuit la langue. On a des racines, ou carottes, ou navets préparés (comme ils sont indiqués à ces différens articles), et l'on finit en mettant la langue mijoter quelque temps avant de finir.

Langue piquée et braisée.

La langue étant blanchie et bien nettoyée, on la pique de gros lardons que l'on a assaisonnés de sel, un peu d'épices, de persil haché ; on la met cuire comme la première, et on la sert avec les différentes sauces qu'il vous convient. Le fond dans lequel aura cuit la langue étant très-bon, ce mouillement peut servir à faire toutes les sauces avec lesquelles on voudra la servir. Si ce sont des épinards, de la chicorée, on peut s'en servir pour les fricasser, ce qui leur donnera un très-bon goût.

Langue panée et grillée.

Lorsque l'on a ôté la peau, on la fend en deux, et on la pane à la mie de pain. (Voyez *Panure simple.*) Etant grillée, on la sert avec une sauce hachée aux cornichons, ou toute autre sauce.

Langue aux épinards.

Après que l'on aura ôté la peau, et qu'elle sera refroidie, on la coupe en rouelle de l'épaisseur de deux pièces de cinq francs. On les arrondit en parant les deux extrémités; on les tient chaudement. Etant prêts à servir, on les égoutte sur un linge blanc ; on les dresse en rond, en mettant les morceaux l'un sur l'autre, de manière que le milieu du plat ne soit pas occupé, et c'est dans cette espèce de puits que l'on met les épinards, chicorée, ou autre ragoût. Si on a un peu de glace, on s'en sert pour donner une couleur agréable.

Langue en matelotte.

On peut la braiser sans la piquer : on la laisse un peu moins cuire, et on en ôte la peau. On peut la servir entière, ou coupée par morceaux, soit en rouelle, ou tournés en forme de gros bouchons. On passe le fond dans lequel la

langue a cuit; on la dégraisse bien; on la met entière ou par morceaux dans la casserole avec son fond et une demi-bouteille de vin blanc ou de rouge, des champignons et des petits ognons passés au beurre, et on l'achève de cuire. On manie un morceau de beurre avec une forte cuillerée à bouche de farine, que l'on délaye avec de ce mouillement. On le fait réduire à son point : on tient chauds la langue et les accessoires au moment où on les dresse sur le plat, et on verse la sauce par dessus. Ajoutez à volonté des croûtons en lames et frits.

S'il y a quelques ognons qui se soient écrasés, il faut les retirer.

Langue aux Champignons.

On pare et on dresse la langue, et on la dispose comme celle aux épinards; l'on verse au milieu du ragoût des champignons.

Langue en attelets.

Il faut la couper en carré d'un pouce environ, et de l'épaisseur d'une pièce de deux sous, puis avoir du lard en bande de la même largeur. On peut le faire cuire avec la langue de toute autre chose. Etant cuite, il est nécessaire de la laisser bien refroidir, et de la couper de la même forme que la langue. On coupe en lame du champignon de la même grandeur, autant que possible, que le petit lard; on a une sauce à attelets (voyez *Sauce à attelets*), bien réduite, dans laquelle on met tous les différens morceaux, et on les mêle de manière que chaque morceau soit bien imprégné de sauce. On a des petits attelets d'argent ou de fer, ou des petites brochettes en bois : on commence par enfiler un morceau de langue, ensuite un de lard et de champignons, et l'on recommence avec un morceau de langue. Ces brochettes doivent avoir environ six pouces de longueur : on en fait autant que l'on a d'appareil, et l'on a soin de leur faire prendre une forme carrée. On les laisse refroidir, puis on les pare, pour que rien ne dépasse : on hache les parures, on les met dans les intervalles pour que les attelets soient bien unis. On étale la sauce qui reste sur chaque côté des attelets; on les panne dans la mie de pain. Cette première panure faite, on en fait une seconde aux œufs, si on les destine à la friture; dans une anglaise, si c'est pour griller. (Voyez ces différens articles de *Panure*.)

Gras double.

La partie la plus épaisse du gras double est la meilleure. On le met dans de l'eau tiède; on enlève avec le couteau la partie spongieuse, puis on le fait blanchir pendant cinq minutes; on achève de le nettoyer, et on le fait cuire dans un blanc. (Voyez *Blanc.*) Au moment de s'en servir, on l'égoutte, et on le sert à la poulette, à l'italienne. (Voyez ces différentes sauces.)

Bœuf à l'écarlatte.

On prend un morceau de culotte de bœuf, ou dans son entier; on la dessole, et on la pique de gros lard; on l'assaisonne de sel et d'épices; on la frotte avec du sel fin et un peu de salpêtre; on la met dans une terrine ou tout autre vase avec un peu de genièvre, du thym, basilic, ail, laurier et cloux de girofle, des ognons coupés en tranches; on la couvre d'un linge et d'un autre vase, pour que l'air ne pénètre pas. Au bout de cinq à six jours, on la retourne; on la couvre avec le même soin, et on la laisse encore cinq à six jours; puis on la retire. On la met dans un linge; on la ficèle, pour qu'elle ne se déforme pas. On a une marmite, avec de l'eau, carottes, ognons et bouquet garni; on fait cuire pendant trois ou quatre heures la pièce de bœuf, suivant sa grosseur : on la dispose dans une terrine assez grande pour qu'elle ne se déforme pas; on verse le fond de sa cuisson : le lendemain on la retire du linge, et on la sert comme pièce froide. On peut la servir chaude avec une bonne sauce espagnole; on peut aussi servir du raifort râpé mis à part sur une assiette.

Bœuf fumé de Hambourg.

On prend un morceau de bœuf de culotte, de noix ou de poitrine; on le met dans une terrine, avec le même assaisonnement que ci-dessus. Il faut qu'il soit couvert, pour que l'air n'y pénètre pas. On le retourne tous les deux jours. Au bout de douze à quinze jours, on le retire, et on l'accroche pour qu'il égoutte. Au bout de vingt-quatre heures, on le met fumer, comme le jambon, pendant huit à dix jours. Après ce temps, on le met cuire dans une marmite ou casserole, avec de l'eau, des ognons,

carottes et un bouquet garni. Etant cuit, on le sert avec des choux, de la chou-croute ou toute autre sauce.

Filet de Bœuf au vin de Madère.

On pique un filet de bœuf avec du lard fin ; on rejoint les deux bouts, et on les attache pour qu'ils conservent la forme ronde ; puis on les met dans une casserole avec deux ognons, autant de carottes et un bouquet garni que l'on met au milieu du filet de bœuf ; puis on le mouille, avec une cuillère à pot, de consommé et deux verres de vin de Madère : on le couvre de papier beurré. Lorsqu'il aura bouilli un instant à grand feu, on ralentit la chaleur, pour qu'il ne fasse plus que mijoter. Il faut mettre du feu sur le couvercle pour sécher le lard. Etant cuit, avant que de servir, on passe du fond au tamis de soie ; on le fait réduire, et d'un bon sel, on le sert sous le filet. On peut mettre de ce même fond avec de la sauce espagnole, et la finir avec soin, en y ajoutant un morceau de beurre gros comme une noix, que l'on amalgame : on sert cette sauce sous le filet.

Cervelle de Bœuf.

Elle est moins recherchée que la cervelle de veau, qui est plus blanche et de meilleure qualité ; mais on s'en sert à défaut de mieux. Il faut la mettre dans l'eau tiède, et la débarrasser du sang et de la légère peau qui l'enveloppe. Etant bien épluchée, on la laisse dégorger pendant une heure ou deux ; puis on la fait blanchir pendant cinq minutes à l'eau bouillante ; on la rafraîchit, et on la fait cuire dans une marinade, composée d'assez d'eau pour que la cervelle en soit couverte ; un jus de citron, un peu de beurre, du sel, du vinaigre, un ognon coupé en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, des branches de persil. Etant suffisamment cuite, on la dépose dans une terrine, et l'on s'en sert au besoin.

Cervelles au beurre noir.

On les tient bien chaudes, et on les égoutte ; on fend les deux parties de la cervelle en deux autres morceaux chaque ; on les dresse sur le plat ; on les garnit par intervalle avec du persil frit ; puis on les sauce avec du beurre noir. (Voyez *Persil frit* et *Beurre noir*.)

Cervelles frites.

On les retire de leur cuisson ; on les coupe en moyens morceaux, soit longs ou carrés; on goûte si elles sont assez marinées : ne l'étant pas assez, on en fait une avec du sel, du vinaigre, des branches de persil. Au moment de s'en servir, il faut avoir soin qu'elles soient bien égouttées ; puis on les met dans une pâte à frire. (Voyez *Pâte à frire.*) On les retire l'une après l'autre pour les mettre dans la friture. Etant de belle couleur, on les retire, et on les met sur un linge blanc ; on les dresse sur le plat avec du persil frit par-dessus.

Cervelles en matelote.

Ce sont des petits ognons passés au beurre, des champignons préparés (voyez ces articles), que l'on met dans un peu de sauce espagnole, ou que l'on aura fait exprès par le moyen d'un petit roux ; on y met un verre de vin blanc. Le tout étant bien fini, un peu avant de servir, on peut y mettre les cervelles coupées en moyens morceaux ; on les laisse peu bouillir, pour que les cervelles ne s'éparpillent pas ; on peut y ajouter des quenelles, des culs d'artichauts, des écrevisses et des croûtons en lames : on sert le tout, étant de bon goût.

Palais de Bœuf.

Le palais de bœuf est très-utile dans la cuisine, par la variété des sauces et des formes avec lesquelles on peut le servir. A Paris, les marchands tripiers le vendent quelquefois prêt à cuire dans le blanc. Dans les campagnes, où l'on en fait peu d'usage, par la difficulté d'en réunir plusieurs, il faut, pour ceux-là, les faire blanchir à l'eau bouillante pendant au moins un quart-d'heure, puis les rafraîchir, les égoutter, et les mettre sur le gril, du côté ou l'on aperçoit une espèce de parchemin, saisir le moment où il se détache, et l'enlever avec la pointe d'un couteau. Cette opération faite, il faut parer les extrémités, et au côté opposé à celui que l'on vient d'enlever la peau, il se trouve un corps noir, qu'il faut supprimer, sans atteindre l'autre côté. Ceci terminé, on les fait blanchir, et on les met cuire dans un blanc (voyez *Blanc*), d'où on les retire pour les servir de la manière qu'il convient.

Palais de Bœuf à l'italienne.

On retire le palais de bœuf du blanc où il aura cuit, ayant soin de le clarifier ; pour qu'il ne reste aucun mouillement, on l'égoutte sur un linge, et on le coupe en deux dans sa longueur ; on ôte ce qui peut rester de parties noires, et on le divise en petits morceaux carrés, que l'on arrondit si on le juge à propos. S'il n'était pas tout à fait assez cuit, on le remet bouillir dans du bouillon ou du mouillement où il aurait cuit, et qui serait passé au tamis. On prépare une sauce italienne rousse (voyez *Sausse Italienne rousse*) ; quand elle est bien dégraissée, on ajoute le palais de bœuf ; on le met mijoter dans la sauce, et l'on sert sur un plat garni de croûtons. (Voyez *Bords de plat.*)

Blanquette de Palais de Bœuf.

On prépare une sauce à l'allemande ; étant presque réduite, on y met le palais de bœuf arrangé comme ci-dessus. Étant de bon goût et réduite à son point, on y met une liaison de trois jaunes d'œufs, un jus de citron, et on sert sur le plat garni de croûtons. (Voyez *Sauce allemande.*)

Blanquette à la Béchamel.

Étant apprêtée comme ci-dessus, on la met dans une sauce à la béchamel. (Voyez *Sauce à la Béchamel.*)

Hâtereau de Palais de Bœuf.

Les palais de bœuf étant cuits, on les égoutte et les coupe en deux dans leur longueur, et on les fend en deux dans leur largeur ; on étend dessus une légère couche de farce cuite ; on les roule ; ce qui forme à peu près la grosseur et la forme d'un bouchon à bouteille. Lorsqu'ils sont ainsi préparés, on les pane, et on les fait frire. (Voyez *Pane pour frire.*) On les sert avec du persil frit par-dessus.

Palais de Bœuf au gratin.

On prépare des palais de bœuf comme ci-dessus ou en hâtereau de la largeur du palais entier, et on les enduit de farce cuite ; on met dans le fond du plat une couche de cette même farce, et l'on dresse les hâtereaux dessus, laissant le milieu libre : on garnit chaque intervalle de hâte-

reaux avec la farce. Pour que le tout soit uni, on met au milieu un morceau de mie de pain pour remplir l'intervalle ; on couvre le tout de bardes de lard très-minces, ou seulement d'un papier beurré ; puis on le met gratiner, soit au four, soit sous le four de campagne. Étant cuit à son point, on ôte, au moment de servir, la mie du pain ; on égoutte la graisse que cela a pu rendre, et on a un petit ragoût financier au roux (voyez *Sauce financière*), que l'on met dans le milieu du gratin.

Palais de Bœuf en attelets.

Il faut, étant cuits, les égouter et les parer ; on les met, par petits carrés avec une tétine de veau cuite dans la marmite, qui étant refroidie, on la coupe de même forme que les palais de bœuf ; on peut y ajouter des lames de truffes, des champignons, du petit lard, et on met le tout dans une sauce à attelets. On les finit comme ceux de langue de bœuf (voyez *Attelets de Langue*), soit pour friture ou grillée.

Croquettes de Palais de Bœuf.

Étant cuites, on les égoutte, et on les coupe en petits filets émincés ou en petits dés. On aura une béchamel grasse bien-réduite, dans laquelle on met le palais de bœuf. Il faut avoir la précaution de mettre peu de sauce à la fois, parce que, si elle est trop claire, on ne pourrait faire les croquettes, qui se décomposeraient dans la friture. Cet appareil bien fini et de bon goût, on les met par petites portions sur une table ou sur un couvercle que l'on aura parsemé de mie de pain. Étant refroidies, on les roule dans la mie de pain, et on les trempe ensuite dans des œufs battus. (Voyez *Panure pour frire.*) On les enveloppe de mie de pain.

Observation. Ces mêmes croquettes peuvent se faire de cette manière, qui est préférable : c'est, au lieu de sauce à la béchamel, d'employer de la sauce tournée, et étant bien réduite, d'y ajouter une liaison ; il faut qu'elle soit bien prise, pour qu'elle ne rende pas la sauce trop claire : on finit la panure de même.

On peut encore varier les différentes sauces au palais de bœuf, telles que de les servir en matelote, à la Lyonnaise, etc. (Voyez ces différents articles.)

VEAU.

Deux choses désignent les veaux de bonne qualité : c'est la graisse et la blancheur. Il ne faut pas que le veau soit trop gros, ni trop petit ; mais souvent l'on n'a pas la facilité de choisir.

Tête de Veau.

On a une tête bien échaudée et bien blanche ; on la renverse sur la table, et on l'ouvre d'un bout à l'autre entre les mâchoires inférieures, que l'on ôte ; on en détache la langue, puis on continue de la désosser jusqu'aux yeux, en découvrant la mâchoire supérieure, que l'on coupe jusqu'à la partie de l'œil. Étant ainsi désossée, on la met dégorger dans un seau d'eau ; puis on la fait blanchir dans un chaudron pendant environ un quart-d'heure ; on la rafraîchit et l'égoutte ; on enlève la peau qui se trouve intérieurement à la partie des bajoues ; on la flambe avec précaution, s'il en est besoin. Étant bien appropriée, on frotte toutes les parties de la peau avec un citron ; on l'enveloppe dans un linge blanc. Après l'avoir ficelée, on la met cuire dans un blanc. (Voyez *Blanc.*) On a soin qu'elle trempe : à peu près trois heures suffisent pour la faire cuire ; mais il faut la sonder en entrouvrant le linge, et voir si la peau cède au toucher. Un moment avant que de servir, on enlève la tête de son mouillement, en prenant les nœuds du linge, et on la met égoutter sur un plat ou toute autre chose ; on la développe, et on partage la peau en deux, pour faciliter l'enlèvement du crâne, qui se sépare facilement, en y introduisant la pointe d'un couteau ; on recouvre la cervelle en rapprochant les deux extrémités de la peau ; on ôte celle de la langue, que l'on ouvre en deux sans la séparer, et on la dresse appuyée sur la tête. Il faut tâcher qu'il ne reste pas d'eau sur le plat où on la sert : on la garnit de persil épluché, avec une vinaigrette chaude ou froide que l'on met dans une saucière.

Sauce chaude.

L'on met échalottes, persil haché, sel, gros poivre et vinaigre ; on fait bouillir un bouillon seulement, et on la sert.

Sauce froide.

La même composition est servie à froid dans une saucière. Il faut avoir soin de servir un huillier sur la table.

On peut aussi paner la langue, et la servir avec la tête. (Voyez *Panure simple.*)

Pour échauder une Tête de Veau.

Comme dans les campagnes on n'a pas l'usage d'échauder la tête et les pieds de veau, et que lorsque la tête est dépouillée, elle n'offre pas un coup-d'œil agréable, et que, de plus, la peau est ce qu'il y a de meilleur, il faut remédier à cet inconvénient ; ce qui se fait de cette manière :

On met un chaudron rempli d'eau sur le feu, et dans lequel on puisse tourner la tête avec facilité : lorsque l'eau commence à chauffer, on la remue en différens sens, et on ne la quitte plus ; on essaye d'en ôter le poil, et lorsque l'on s'aperçoit qu'il se détache, on ôte le vase du feu, et on retire la tête du chaudron, en la frottant avec la main : on voit la tête se dépouiller de son poil ; on la trempe dans l'eau jusqu'à ce qu'il n'en reste plus. Le soin qu'il faut avoir, c'est de ne pas la laisser trop chauffer ; car une fois que la peau serait trop affermie, l'on n'en viendrait plus à bout. Cette opération bien faite, on la met dégorger pendant vingt-quatre heures, puis on la désosse comme la précédente, et on la met cuire. Les pieds, les oreilles s'échaudent par le même procédé.

Tête de Veau au four.

On prépare une tête de veau comme on a fait de la première, on la met au feu pour qu'elle puisse être cuite deux heures avant que de servir ; étant cuite, on ouvre le crâne, et l'on enlève la cervelle ; on remplit cet intervalle avec une bonne farce cuite (voyez *Farce cuite*) ; on rapproche les peaux ; on fait une sauce à attelet (voyez *Sauce à attelets*), que l'on étend dessus bien également ; puis on la pane avec de la mie de pain ; on l'arrose avec un peu de beurre fondu ; on y remet un peu de mie de pain ; on souffle dessus pour en ôter ce qui n'est pas fixé ; on la met sur une tourtière ou plafond ; on lui fait prendre couleur au four. On la sert avec un ragoût à la tortue, dans lequel on peut mettre la langue et la cervelle. Etant

coupée en morceaux, on peut y ajouter des croûtons et des écrevisses. Si le plat sur lequel on la sert était trop petit pour contenir le ragoût, on le sert dans une casserole d'argent ou dans un bol de faïence.

Tête de Veau en tortue.

Il faut la désosser toute entière, et faire attention de ne pas déchirer la peau ; la flamber, si elle en a besoin ; la faire dégorger et blanchir, de manière que la peau puisse prendre la forme que l'on veut lui donner. Etant bien rafraîchie, on l'égoutte ; on met une farce ou de godiveau, ou quenelles, où l'on a mis des parures de truffes, du persil et des champignons hachés ; on rapproche les extrémités des peaux, que l'on fixe avec une aiguille à brider et de la ficelle ; puis on la frotte de jus de citron ; on l'enveloppe dans un linge blanc beurré ; on ficèle le linge, pour que la tête ne puisse pas se déformer ; on la met cuire dans une casserole ou autre vase, avec une braise (voyez cet article) ; on y ajoute une bouteille de vin blanc, ou une demie de Malaga ou de Madère. Etant bien cuite, on l'égoutte, et on la dresse sur un plat avec un ragoût en tortue, dans lequel on aura mis un verre de Madère et un peu de piment. On peut ajouter la langue et la cervelle qui proviennent de la tête, des croûtons en lames et glacés, ainsi que des écrevisses, des cornichons et des œufs frits.

On peut avoir un petit flacon de piment rouge que l'on met sur la table, dont chacun emploie suivant son goût.

Tête de Veau désossée.

Lorsque l'on ne se sert pas de la tête de veau pour grosse pièce, et qu'on la destine pour entrée, il faut en enlever la peau toute entière et les chairs adhérentes, ainsi que les yeux, qui doivent rester attachés à la peau. On commence par en détacher les oreilles, en les cernant tout autour de leurs formes ; puis on la coupe en deux dans la longueur du museau au bout de la tête ; on divise chacune des moitiés en quatre morceaux, ce qui en fait dix, y compris les oreilles. On ouvre le crâne pour en faire sortir la cervelle, que l'on fait cuire à part (voyez *Cervelle*), la langue, dont on a ôté le cornet et fait blanchir en même temps

que la tête. On frotte chaque morceau avec du citron, et on les ficèle séparément. On les met cuire dans un blanc. (Voyez *Blanc.*) Etant cuite, on la met dans une terrine, où elle peut se conserver quelques jours. On s'en sert au besoin. La langue peut se faire cuire avec la tête ; on peut la mettre dans la marmite, et l'on peut la faire cuire braisée. (Voyez *Braisée.*) Il faut éviter, autant que possible, de servir des veaux noirs, en ce qu'ils ne peuvent avoir la blancheur des autres.

La tête de veau ainsi préparée, se sert pour entrée : on en fait chauffer le nombre de morceaux dont on a besoin, puis on les met sur le plat. On a du persil et des échalottes hachées, dont on fait un cordon autour du plat. On le sert avec une vinaigrette (voyez *Vinaigrette*), ou avec les différentes sauces ou ragoûts suivans :

A la sauce piquante,	A la sauce tomate,
A l'italienne,	A l'allemande,
En tortue,	En matelote.

(Voyez l'article où ces différentes sauces sont expliquées.) On les verse dessus les morceaux de tête de veau, lorsqu'ils seront bien égouttés et dressés dessus le plat.

Pieds de Veau.

Le pied de veau se fend depuis le bout jusqu'à la jointure, pour pouvoir en extraire le gros os. Après avoir dégorgé, on les fait blanchir et cuire dans un même blanc que pour la tête de veau.

Pieds de Veau à la poulette.

On prend de la sauce tournée (voyez *Sauce tournée*), ou on en fait ce qui est nécessaire, avec un peu de beurre et de farine; on mouille avec du bouillon ; on y met des champignons. On égoutte les pieds de veau ; on les coupe en moyens morceaux; on les met mijoter un instant dans la sauce. Lorsqu'elle est réduite à son point, on y met une liaison de trois jaunes d'œufs, du persil haché, un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Pieds de Veau aux champignons au roux.

On prend un peu de sauce espagnole (voyez *Sauce*

espagnole), ou on en fait une exprès avec un petit roux que l'on mouille avec du bouillon; on y met des champignons et les pieds de veau préparés comme ceux à la poulette. La sauce réduite et de bon goût, on les dresse sur le plat.

Pieds de Veau frits.

Etant cuits, on les égoutte avec soin; on les coupe en filets de moyenne grosseur, et lorqu'ils sont entièrement refroidis, on les marine avec un filet de vinaigre, du sel, des branches de persil; et, au moment de les faire cuire, il est nécessaire de les égoutter de nouveau, et les mettre dans une pâte à frire. (Voyez *Pâte à frire.*) Il faut que la friture soit chaude, et n'en mettre qu'un morceau à la fois, pour qu'ils ne s'attachent pas l'un à l'autre. On les retire de la friture : ayant belle couleur, on les dresse sur un plat, avec du persil frit par-dessus.

Observation. Il faut avoir soin que les morceaux de pieds de veau que l'on destine à la friture, soient bien refroidis, et avant que de les mettre mariner; sans cela, ils s'attacheraient l'un à l'autre; et la marinade qui serait imprégnée dans les pieds de veau, cherchant à s'échapper de la friture, détacherait l'enveloppe de la pâte, et produirait un mauvais effet.

Autre observation. Il arrive quelquefois que la friture n'étant pas assez chaude, les différens morceaux que l'on a mis dedans s'attachant l'un à l'autre, produisent une masse qui empêcherait la friture d'être ce qu'elle doit être. Il faut donc réparer cet inconvénient, en retirant tout ce qui se trouve dans la poêle, et séparer chaque morceau, pour les remettre à une friture plus chaude. Pour éviter cet inconvénient, il faut, lorsque l'on a mis un seul morceau, juger si la friture est au degré de chaleur convenable.

Fraise de Veau.

Il est nécessaire qu'elle soit bien dégorgée à l'eau tiède; puis la faire blanchir à l'eau bouillante pendant un quart-d'heure, la rafraîchir, ôter tout ce qui paraît défectueux, et la faire cuire, étant ficelée, dans un blanc pareil à celui de la tête de veau. (Voyez cet article.) On y ajoute un peu de vinaigre et un peu plus de garniture dans le bouquet. Il serait aussi à propos de mettre cuire le blanc une heure

d'avance, et de le passer au tamis, afin que les morceaux de graisse ne s'introduisent pas dans le plis de la fraise. Etant cuite, il faut l'égoutter, et la servir sur un plat garni de persil : elle se mange à la vinaigrette ou à la sauce piquante.

Langue de Veau.

A Paris, on achète les langues de veau séparément : il en faut deux pour faire une entrée. Les ayant débarrassées du cornet, fait dégorger et fait blanchir, on peut les mettre cuire dans le pot au feu ; mais elles ont meilleur goût étant braisées. (Voyez *Langue de Bœuf braisée.*) Etant cuite à son point et dépouillée de la peau, on peut la servir, comme la langue de bœuf, à toutes les sauces et ragoûts indiqués à ces articles. Elles peuvent aussi être piquées de lard avant que de les braiser.

Oreilles de Veau.

On met dégorger six ou huit oreilles de veau échaudées; on les fait blanchir et rafraîchir, et ensuite on les fait cuire dans un blanc, comme la tête de veau. Il faut avoir soin de les frotter avec du citron, et qu'elles trempent dans le mouillement. Etant cuites, on les met dans une terrine; elles peuvent se conserver quelques jours ; on a le soin de les couvrir d'un papier beurré.

Oreilles farcies.

On les fait chauffer, et on a soin de les bien égoutter, pour qu'il ne reste pas de mouillement ; on pare l'extrémité de l'oreille, puis l'on met dedans une farce cuite. (Voyez *Farce cuite.*) On ne la remplit pas trop ; puis on la pane aux œufs et à la mie de pain. (Voyez *Panure pour frire.*) Il faut avoir soin de ne pas les mettre à la friture trop chaude, pour donner le temps à la farce cuite de pouvoir chauffer. Etant de belle couleur, on les sert avec du persil frit par-dessus.

Oreilles frites.

Etant égouttées et refroidies, on les coupe en six ou huit morceaux, et en longueur ; on les met mariner comme les pieds de veau ; on les fait frire avec la même précaution, et l'on sert avec du persil frit.

Oreilles à la ravigote.

C'est la même cuisson. On les égoutte, et l'on pare les extrémités de l'oreille ; on les fend depuis le milieu jusqu'au bout en petits filets, évitant de les séparer, ce qui leur donne de la grâce. Étant dressées sur le plat, on les dresse avec la sauce ravigote. (Voyez *Sauce à la ravigote.*)

En indiquant une seule manière pour faire cuire la tête, les pieds et les oreilles de veau, j'ai voulu remplir les engagemens que j'ai contractés sur l'économie ; car la plupart de ces issues se font cuire avec l'assaisonnement dit *poêlé*, et couvert de bardes de lard. Cette méthode est sans doute préférable, et j'engage ceux qui peuvent le faire, de la mettre en usage ; mais je préviens qu'en assaisonnant les blancs avec soin, surveillant les cuissons avec attention, et finissant les sauces comme elles doivent l'être, on y trouvera peu de différence, et l'on aura évité de la dépense.

Pour ne pas répéter les mêmes ragoûts à toutes ces différentes parties, je dirai que tout ce qui provient de la tête de veau peut se servir avec les différentes sauces et ragoûts, et qu'en les trouvant indiqués pour ces objets, on peut les employer pour les autres.

Amourettes de Veau.

C'est la partie de la moelle allongée qui s'aperçoit lorsque le veau est fendu. On l'enlève et on la met dans l'eau ; on en ôte la membrane qui lui sert d'enveloppe : on les coupe par morceaux de trois pouces de longueur. Après avoir dégorgé à l'eau tiède, on les fait blanchir dans de l'eau, du sel et du vinaigre ; puis on les fait mariner comme la cervelle, et on les fait frire dans une pâte.

Cervelle de Veau.

De toutes celles que l'on emploie, elle est la meilleure et la plus délicate. Il faut la choisir bien fraîche, et qu'elle ne soit pas écrasée. Il en faut trois pour faire une entrée. Pour l'éplucher facilement, il faut la séparer dans ses deux parties, en ôter la troisième que l'on appelle *nœud*. On les met dans de l'eau tiède ; on enlève la peau sans écraser la cervelle, ce qui se fait simplement avec deux doigts. Étant bien épluchées, on les met dégorger, et lorsqu'il

n'y a plus de sang, on les met à l'eau bouillante pendant cinq minutes; on les rafraîchit, et on les met cuire dans un blanc. (Voyez *Cervelles de Bœuf.*) Il faut à peu près trois quarts-d'heure de cuisson; et, pour qu'elles conservent leur blancheur, qu'elles baignent dans leur assaisonnement, et les couvrir d'un rond de papier,. Etant cuites, on les dépose dans une terrine, et l'on s'en sert au besoin.

Cervelles sauce verte.

On égoutte les cervelles cuites; on les dresse, un des bouts de chaque morceau se réunissant au milieu du plat; on met dans l'intervalle de chaque cervelle un croûton de mie de pain frit, en forme de crête de coq, et l'on sert la sauce dessous les cervelles, en évitant d'en mettre pardessus.

Cervelles au beurre d'écrevisses.

On dresse les cervelles comme les précédentes. Au lieu de croûtons dans chaque intervalle des morceaux de cervelle, on y met une belle écrevisse, dont on a épluché la queue et ôté les petites pattes; l'on en met aussi une au milieu, que l'on n'a pas épluchée, mais que l'on a retroussée en renversant les pattes, et les ayant fixées aux extrémités de la queue. On met la sauce au beurre d'éerevisses dessous les cervelles. (Voyez *Sauce au beurre d'écrevisses, Potage.*) Si l'on n'a point de beurre d'écrevisses, on peut le remplacer par une sauce tomate bien faite. (Voyez cette sauce.)

Cervelles de Veau à l'allemande.

Etant bien égouttées, on partage chaque moitié de cervelle en deux et dans la longueur; on dresse un morceau de cervelle; on met un croûton frit en lame, que l'on glace; puis un autre morceau de cervelle, un croûton, et ainsi de suite. Il faut les tenir un peu élevés, pour pouvoir tout placer dans une seule bordure; ce qui formera un vide au milieu du plat, dans lequel on met les nœuds de cervelles, et après l'on arrose avec la sauce allemande (voyez *Sauce allemande*), de manière que les cervelles en soient couvertes.

Cervelles en matelote.

Il faut les dresser de même, et mettre la sauce dans le milieu. (Voyez *Cervelles de Bœuf en matelote.*)

Cervelles frites.

On les coupe par moyens morceaux, que l'on marine comme la cervelle de bœuf, on les fait frire avec le même soin, et on les sert avec du persil frit. (Voyez *Cervelles de Bœuf frites.*)

Cervelles au beurre noir.

On dresse les cervelles sans les ouvrir; on garnit les intervalles de persil frit, et l'on y met le beurre noir. (Voyez *Beurre noir.*)

Ris de Veau.

Ils sont d'un grand usage dans la cuisine. Les différens ragoûts dans lesquels ils s'emploient, ainsi que la diversité des entrées qu'ils peuvent fournir, font qu'ils sont très-recherchés. Il y a beaucoup de choix dans les ris de veau : leur forme ronde et la blancheur indiquent la bonne qualité du veau qui les a produits. Leur prix est extrêmement varié. Une chose à laquelle on doit s'attacher, c'est à la fraîcheur, car le plus petit goût qu'ils pourraient avoir ne peut pas se détruire. Le ris de veau est composé de deux parties; quoique réunies, elles sont très-distinctes. La première, qui est la plus estimée, est celle que l'on appelle *ris*, et la seconde se nomme *gorge*. Elle est de moindre valeur ; on l'emploie ordinairement dans les garnitures, comme ragoût à la financière, vol-au-vent, à la tortue, etc. Mais lorsque l'on désire un plat de ris de veau piqués, on emploie de même la gorge que le ris, n'en ayant pas besoin pour autre chose. Il faut trois ris de veau, qui forment six morceaux, pour faire une entrée. On sépare le ris de la gorge, et on les met dégorger pendant deux heures à l'eau tiède, ayant soin de les changer d'eau par intervalle. Lorsqu'ils sont bien dégorgés, on les met à l'eau bouillante, et lorsqu'ils commencent à s'affermir, on les rafraîchit, et étant bien froids, on les pique avec des lardons très-fins (voyez *Manière de piquer*); puis on les fait cuire de cette facon : on les met dans une casserole, si on a un peu de glace réduite, on en met gros comme une noix avec du bouillon, de manière qus les ris ne soient mouillés que jusqu'à la moitié ; on met un rond de papier par-dessus; on les met dessus l e feu. Il ne faut pas que le fourneau soit trop

ardent. L'on met du feu sur le couvercle de la casserole, pour que le lard puisse cuire. Lorsque l'on s'aperçoit que les ris de veau sont presque cuits, s'il y a trop de mouillement, il faut retirer les ris et les faire réduire. S'il arrivait que le lard ne fût pas assez cuit, on remettrait du feu sur le couvercle pour l'achever ; et au moment de servir, lorsque le fond est tombé à glace, on retourne les ris de veau avec précaution, pour qu'ils prennent une belle couleur, et on les sert avec la sauce qui leur est destinée. S'ils ne sont pas glacés partout également, on y supplée avec un pinceau que l'on trempe dans le fond, et que l'on met sur les parties qui en ont besoin. On peut les servir ainsi finis :

A la chicorée,
Sauce verte,
A la purée d'oseille,
Purée d'ognons blancs,
Sauce tomate,
Ragoût de truffes.

(Voyez ces différentes sauces.)

Dans le cas où l'on n'aurait point de glace, et que l'on ne pût s'en procurer, il faut ajouter aux ris quelques petites parures de veau, des cous de volaille, un bouquet garni, enfin, tout ce qui peut donner du goût. Lorsque les ris sont cuits, il faut les retirer, passer le mouillement au tamis, ôter tout ce qui est étranger, faire réduire le fond, et tâcher de remplacer la glace qui a manqué.

Attelets de Ris de Veau.

On prend des gorges de ris de veau, que l'on fait blanchir pendant cinq à six minutes. Étant rafraîchis, on les coupe par morceaux de l'épaisseur de deux gros sous. On les met cuire dans une sauce à attelets ; on les retire, et l'on fait réduire la sauce. On la lie, on y ajoute des morceaux de tetine ou de petit lard, des champignons, des truffes cuites, et l'on finit comme les attelets de langue de bœuf. (Voyez *Attelets.*)

Ris de Veau en papillottes.

On coupe en moyens morceaux des gorges de ris de veau. Après les avoir fait blanchir, on les met cuire dans une sauce à langue. (Voyez cette sauce.) Étant réduite à son point, on la verse sur une assiette ; et lorsqu'ils sont refroidis, on en forme des papillottes avec du papier huilé. On

doit faire quatre papillottes avec une feuille entière de papier dit à l'écolier. (Voyez *Langue en papillotes.*)

Sauté de Ris de Veau.

On les blanchit, on les coupe par morceaux. Étant bien égouttés, on fait fondre du beurre dans un plat à sauter; on les saupoudre légèrement de sel; on y met les morceaux de ris de veau, et on les met à grand feu. Lorsqu'ils ont un peu de couleur d'un côté, on les retourne de l'autre. S'ils n'ont point attaché au fond du plat, on verse la sauce dessus, et on ne les laisse bouillir que le moment où le beurre peut s'incorporer à la sauce. Cette sauce peut être une espagnole, une italienne, ou un ragoût de champignons, de truffes, ou tout autre. On le sert garni de croûtons glacés.

Ris de Veau à la Poulette.

Même préparation de ris de veau que la précédente. On a une sauce tournée, dans laquelle on a mis des champignons. Lorsqu'elle commence à avoir du goût, on y met les ris de veau pour achever de cuire. Étant réduite à son point, on y met la liaison de jaunes d'œufs, puis on les dresse sur le plat avec une garniture de croûtons autour, ou des croûtons glâcés par-dessus.

Ris de Veau ciselés aux truffes.

Les ris de veau étant dégorgés et blanchis, après être rafraîchis, on a des truffes épluchées; on les coupe en liard, on cisèle les ris, et l'on introduit les truffes : on les fait cuire comme ceux qui sont piqués de petit lard; on les sert avec une sauce aux truffes. (Voyez *Sauce aux truffes.*)

Ris de Veau en bigarrure.

On pique trois ris avec du lard fin, et trois autres que l'on cisèle avec des truffes, ou que l'on pique comme les côtelettes à la Drue (voyez *Côtelettes à la Drue*) ; on les met cuire ensemble, et l'on sert avec telle sauce qu'il convient.

Autre Bigarrure.

Trois ris de veau piqués de lard fin ou à la drue ; les trois autres étant cuits, on les pane avec une sauce à at-

telets (voyez *Sauce à attelets*) ; puis étant panés, on leur fait prendre couleur au four.

Caisse de Ris de Veau.

Ce sont des moyens ris de veau ou des gorges que l'on prépare comme pour mettre en papillotes. Il faut que les ris de veau soient cuits, et n'aient plus qu'à chauffer. On fait une ou plusieurs caisses en papier double et huilé. Si on a de la farce cuite, on peut en mettre dans le fond de la caisse; on les remplit ; puis avec de la mie de pain très-fine que l'on met par-dessus, on l'arrose d'un peu de beurre ; on les met au four ou sur le gril, avec le four de campagne par-dessus.

Queue de Veau braisée.

Il faut en réunir au moins quatre pour une entrée : on les coupe dans les nœuds; on les fait blanchir ; on les braise ; puis on les sert avec toutes sortes de légumes, comme la queue de bœuf. (Voyez cet article.)

Queue de Veau à la Poulette.

Etant coupée et blanchie, lorsqu'elle est rafraîchie, bien égouttée, on la met dans une casserole avec un morceau de beurre. Etant un peu revenue, on y met deux cuillerées à bouche de farine ; on les mouille avec de l'eau ou du bouillon, un bouquet garni (voyez *Bouquet garni*), un maniveau de champignons ; on les fait cuire, et l'on a soin de les dégraisser. On finit le ragoût avec une liaison de jaunes d'œufs : on peut y ajouter des petits ognons blancs, qu'il faut avoir soin de bien éplucher, pour qu'ils se conservent entiers ; si l'on s'aperçoit qu'ils soient cuits avant le ragoût, il faut les retirer, les faire chauffer à part, et s'en servir.

Pour faire ce ragoût au roux, c'est le même procédé, si ce n'est que l'on fait un petit roux pour lui donner la couleur.

Longe de Veau rôtie.

La longe de veau est la partie où se trouve le rognon : elle se sert ordinairement pour grosse pièce, et cuite à la broche. Il faut ôter une partie de la graisse qui enveloppe le rognon, puis ouvrir les jointures dans la partie intérieure, sans atteindre la partie supérieure, pour pouvoir la dé-

couper plus facilement, Le bout du flanchet doit être roulé en dedans, pour donner au morceau de veau une forme agréable. On l'assujettit avec des attelets de fer ou des brochettes en bois ; on la fixe sur la broche de manière à ce qu'elle ne vacile pas ; ce que l'on obtient en assujettissant sur la partie intérieure un long attelet que l'on attache fortement par les deux bouts ; puis vous couvrez la longe de veau de feuilles de papier beurré que l'on fixe en l'entourant de ficelle. Il faut avoir soin de l'arroser souvent, et que le feu ne prenne pas au papier. Le temps pour la cuire dépend de sa grosseur. Lorsqu'elle est presque cuite, on la débarrasse du papier ; on lui donne une belle couleur, et on la sert avec du jus.

Épaule de Veau rôtie.

On ôte l'extrémité du manche ; on la met à la broche dans sa longueur ; on prend les mêmes précautions pour l'assujettir : on l'enveloppe de papier beurré, et on donne les mêmes soins pour la cuire que ceux que l'on a donnés pour la longe de veau. De ces morceaux de veau rôti, ce qu'il en reste peut s'employer utilement. J'indiquerai à sa place l'usage que l'on peut en faire.

Épaule de Veau braisée.

Il faut la désosser entièrement, sans en altérer la peau de dessus; puis on la pique avec du lard assaisonné de sel et d'épices. Il faut que les lardons soient posés en longeur (car l'épaule étant de forme longue, on la coupe en travers pour la servir, et les lardons placés dans un autre sens feraient un mauvais effet). Etant bien piquée, on la roule dans sa longueur; on l'assujettit, en la ficelant, pour qu'elle ne s'écarte pas; on la met dans une braisière avec plusieurs carottes tournées de la longueur de quatre à cinq pouces, six à huit gros ognons, les débris de l'épaule, un bouquet garni, une feuille de laurier, deux gousses d'ail, très-peu de thym, du sel et épices, d'autres débris de viande, un ou deux pieds de veau. On mouille avec du bouillon ou de l'eau; il ne faut pas trop de mouillement : on fait cuire avec feu dessus et dessous. Etant pour servir, on égoutte, on déficèle l'épaule; on met autour les morceaux de carottes, ainsi que les ognons, que l'on a eu soin de retirer aussitôt qu'ils ont été cuits; on passe du fond de la cuisson

dans un tamis de soie; on le fait réduire, s'il n'a pas assez de goût. Etant ce qu'il doit être on le sert sur le plat : si c'est une sauce liée, on prépare un peu d'espagnole que l'on finit avec un peu de fond de la cuisson; on glace l'épaule de veau, si on a de quoi le faire.

En conseillant de mettre des pieds de veau dans cette braise, j'ai eu l'intention de donner les moyens de pouvoir servir ce qui n'aura pas été touché, avec de la gelée que procurera le mouillement de la cuisson. (Voyez *Gelée clarifiée.*) Si ce qui n'a pas été mangé peut former un morceau assez fort pour être servi en entrée, on le coupe carrément; on l'arrondit, et on le garnit de gelée; si, au contraire, ce ne sont que des débris, on peut encore en tirer parti, en les coupant le mieux possible, et on les dresse sur le plat en miroton, et garnis de gelée. Quant aux pieds de veau, on peut les servir avec une sauce piquante, ou en faire une friture. (Voyez *Friture de Pieds de veau.*)

Poitrine de Veau.

D'après le plan que je me suis proposé, je me renfermerai dans un petit nombre de moyens, que l'on peut tirer de chaque partie des viandes que l'on emploie dans la cuisine, et je n'indiquerai que ceux qui sont de facile exécution.

Poitrine de Veau glacée.

On prend un morceau de poitrine d'environ quatre livres : on la coupe le plus carrément possible; on lève la partie qui couvre le bout des côtes; puis on les coupe de la longueur de la forme carrée que l'on veut donner. On remploie en dedans la chair que l'on a désossée, et on la ficèle, de manière à conserver la forme qu'on lui a donnée. Il faut auparavant enlever un os saillant qui est sur le tendon : on la met ensuite dans une casserole avec deux ognons, deux carottes, un bouquet garni, un morceau de glace, si on en a : on mouille avec de l'eau ou du bouillon; on ajoute les débris d'os ou de parures; puis on la fait cuire. A mesure que les légumes cuisent, il faut les retirer; et lorsque la poitrine est presque cuite, on la retire de la casserole; on passe le fond au tamis de soie, et étant bien dégraissé, on le fait réduire presqu'à fond de glace : on met la poitrine dedans. Au moment de servir, on a soin qu'elle soit

posée dessus le coté où elle doit être servie. Étant de belle couleur, on l'enlève de la casserole, on la déficèle, et, avec un pinceau, on étend de la glace sur les parties qui n'en ont pas : vous la servez avec telle garniture de légumes, purée et sauce, qu'il vous convient. On peut, en versant un peu d'espagnole et de bouillon ou d'eau, détacher le fond de la glace, le passer dans un tamis de crin, et le servir sous la poitrine.

Nota. Ce même fond, s'il n'a pas été employé dans les sauces, doit être conservé avec grand soin ; on le détache de la casserole avec un peu d'eau ou du bouillon; on le passe au tamis de soie; on le fait réduire, et on le met dans un petit pot que l'on couvre. Il sert pour donner un bon goût à toutes les entrées que l'on veut braiser; et il est facile, une fois que l'on en a conservé, d'en avoir continuellement.

Poitrine farcie.

Il faut ôter le bout des os et l'os saillant, faire une incision pour séparer la chair d'avec les os, puis introduire une farce en dedans; coudre l'ouverture, pour que la farce ne puisse pas s'échapper. On la ficèle, et on la met cuire avec le même assaisonnement que la précédente; on la finit de même : on sert dessous telle sauce qui convient.

Quant à la farce que l'on met dedans, ce sera un godiveau (voyez *Godiveau*), ou farce à quenelles (voyez cet article), ou une autre farce faite de cette manière. On prend environ une livre ou une demi-livre de rouelle de veau, autant de lard; hachez bien le tout ensemble le plus fin possible, et même pilez-le : on assaisonne de sel et d'un peu d'épices. On peut, dans l'une ou l'autre de ces farces, ajouter du persil et des champignons hachés, ainsi que des truffes, si c'est la saison. Il faut avoir soin de les passer dans un peu de beurre; étant bien mêlée dans la farce, on la met dans la poitrine : elle se fait cuire comme la précédente.

Tendons de Veau.

Les tendons proprement dits ne sont que les parties osseuses qui se trouvent à l'extrémité de la poitrine. On peut les détacher facilement des côtes, parce qu'il se trouve une jointure qui les en sépare. L'on ne peut en faire une entrée qu'en employant près de deux poitrines, ce qui se fait dans les

grandes cuisines; mais il est possible d'éviter cette dépense, en faisant cuire une poitrine de veau braisée et entière. Il faut qu'elle ait le temps de refroidir. On sépare la partie des tendons dans toute la longeur, par le moyen que j'ai indiqué; puis on coupe les deux parties de la poitrine de l'épaisseur des côtes. On pare ces différens morceaux, et on leur donne une forme agréable ; puis on les dépose dans une casserole pour les faire chauffer avec le fond dans lequel ils auront cuit; ensuite on les dresse avec précaution dessus le plat où l'on doit les servir. On y met la sauce qui convient.

Tendons de Veau aux laitues et aux racines.

Si l'on a assez de tendons, on ne met pas la partie supérieure. Etant passés et bien chauds, on les égoutte. On dresse un tendon, puis une laitue (voyez *Laitue*), et après un autre tendon, ensuite une laitue, ainsi de suite. Le milieu du plat, qui reste vide, sert à recevoir le ragoût de racines (voyez *Racines*) que l'on veut servir.

Tendons aux pointes d'asperges.

On les dispose comme ci-dessus, et l'on sert un ragoût aux pointes d'asperges, au roux ou au blanc, comme il est indiqué à cet article. Ils peuvent se servir, étant préparés ainsi, des manières suivantes :

Aux champignons,	A l'allemande,
A la purée d'oseille,	A la chicorée,
A la financière,	En macédoine.

Marinade de Tendons de Veau.

Il faut qu'ils soient coupés par moyens morceaux. On les met pendant une couple d'heures dans une marinade cuite (voyez *Marinade cuite*); puis on les égoutte, et on les met dans une pâte à frire. Il ne faut pas que la friture soit trop chaude. Etant de belle couleur, on les sert avec du persil frit.

Tendons panés et frits.

On fait réduire un peu de sauce tournée qu'on lie aux jaunes d'œufs. On enveloppe légèrement les tendons; puis

on les met dans de la mie de pain; ensuite on les pane une seconde fois à l'œuf. (Voyez *Panure à l'œuf.*) On les sert, étant frais, avec du persil.

Tendons de Veau à la Bourgeoise au blanc.

Il faut couper la poitrine de veau en morceaux égaux, la faire blanchir. Etant rafraîchis, il faut les passer proprement, puis les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, et les sauter. On y verse de la farine; lorsqu'elle est mêlée avec le beurre, on la délaye avec du bouillon, ou l'eau dans laquelle ont blanchi les tendons, et que l'on a passée au tamis. On met des champignons, un bouquet garni. (Voyez *Bouquet garni.*) On les fait cuire à petit feu, ayant soin d'écumer et de dégraisser. Lorsque les tendons sont presque cuits, on y met des petits ognons blancs bien épluchés, et de même grosseur. Il faut avoir attention que si les tendons étaient cuits, et que la sauce fût trop longue, de les retirer, et faire réduire la sauce à son point; puis on la verse sur les tendons, après l'avoir passée à l'étamine, ou dans une passoire fine, ou dans un tamis de crin. Etant prêt à servir, on y met une liaison de jaunes d'œufs. On commence par dresser les tendons, puis la garniture par-dessus. Il faut un jus de citron dans la sauce, ou un léger filet de vinaigre.

Tendons de Veau au roux.

On fait fondre du beurre dans une casserole; on y met les tendons pour leur faire prendre couleur. Lorsqu'ils en ont suffisamment, on les retire. On met de la farine dans le beurre, en proportion de la quantité de ragoût; on en fait un léger roux, que l'on mouille avec de l'eau; on y met du sel, un bouquet garni, et les tendons, que l'on aura parés en les débarrassant des parcelles d'os et de viande qui se détacheraient de la cuisson; on y ajoute des champignons : on a soin d'écumer et de dégraisser; on met des petits ognons quand il en est temps, et on les dresse sur le plat comme les précédens.

Je recommande de nouveau que, lorsque la viande qui compose le ragoût est cuite, et que la sauce n'est pas réduite, il ne faut pas hésiter à la retirer et à la déposer dans une autre casserole, et faire réduire le mouillement comme

il doit l'être. On ne le verse sur le ragoût qu'après l'avoir passé à l'étamine ou au tamis. La bonne mine du ragoût dépend de la beauté de la sauce.

Tendons aux pois à la Bourgeoise.

Il faut les préparer pour mettre au roux. Etant mouillés, au bout d'une demi-heure, on y ajoute un litre, ou plus, de petits pois, un bouquet garni, du sel, et l'on fait cuire. On a soin d'écumer et de dégraisser. On met un peu de sucre pour les finir.

La poitrine de veau est d'un très-bon manger. Cuite à la broche, il faut la mariner avec un peu de sel, d'huile, une feuille de laurier, un ognon coupé en tranches, des branches de persil. On a soin de ne rien laisser de ces ingrédiens, en la mettant à la broche. On l'enveloppe d'une feuille de papier beurré, et on la fait cuire.

Carré de Veau piqué et rôti.

On a un carré de veau le plus couvert possible; on en ôte le chapelet, qui est la partie des os et du gros bout. On commence à les détacher avec le couteau dans toute sa longueur, sans endommager le filet; puis, avec le couperet, on l'achève; on enlève toute la peau et les nerfs qui se trouvent dessus le filet, que l'on pique avec du lard fin. (Voyez *Piqué.*) Etant bien garni de lard, on le met mariner comme la poitrine de veau. Il faut, pour le mettre à la broche, mettre deux ou trois brochettes le long des côtes, passer un autre attelet de fer ou une grosse brochette de bois dans sa longueur, un peu au-dessus du filet, de manière que l'attelet prenne entre les côtes du carré et les petites brochettes. Pour qu'elles ne vacillent pas en cuisant, on fixe la grosse brochette sur la broche avec de la ficelle, en l'attachant par les deux bouts. On l'enveloppe de papier beurré, que l'on ôte un instant avant que de retirer le carré de veau, pour lui donner une belle couleur. On peut le servir pour entrée avec une sauce poivrade, italienne, tomate ou autre.

Carré de Veau piqué et braisé.

On le prépare comme le précédent. On le pique de petit lard ou de gros, à volonté; puis on le met dans une casserole avec deux ognons et carottes, un bouquet garni, en-

suite une barde de lard, sur laquelle sera posé le carré de veau. Les débris et parures de veau seront placés autour. On met dessus la partie qui n'est pas piquée une barde de lard; on mouille avec du bouillon ou de l'eau, et un peu de glace, un papier par-dessus, et on le met cuire avec feu dessus et dessous. Il ne faut pas que le mouillement atteigne le lard, ou le moins possible. On met du sel ce qu'il faut. Il est nécessaire de le ficeler, pour le retirer plus facilement de la casserole. Si l'on n'a pas de glace, on en fait avec le fond que l'on passe au tamis de soie, et bien dégraissé et réduit. Ce carré, bien glacé, se sert avec toutes sortes de sauces et de légumes :

Purée d'oseille,	Espagnole,
Purée d'ognons blancs,	A la chicorée,
Aux cornichons,	Aux laitues.

(Voyez ces différentes garnitures.)

Carré de Veau à la Provençale.

Il faut le disposer comme les précédens, sinon qu'il ne doit pas être piqué d'aucune manière. On met un peu plus d'un quarteron d'huile d'olive dans une casserole, avec un bouquet garni, du sel et un peu d'épices ; on y met le carré de veau, et on le tient sur un feu qui ne soit pas trop vif, mais assez pour qu'il ne cuise pas en bouillant. Il faut le retourner de temps à autre, pour qu'il prenne couleur également : il doit être aussi coloré que s'il était cuit à la broche; ce que l'on obtient en augmentant ou en diminuant l'ardeur du feu. Pour la sauce, il faut une petite italienne (voyez cette sauce), dans laquelle on introduit à plusieurs reprises l'huile où a cuit le carré de veau. Il faut remuer la sauce avec soin, pour éviter qu'elle ne tourne, et que l'amalgame en soit bien fait. On y introduit un peu d'eau d'ail, si c'est le goût des personnes (voyez *Eau d'ail*) ; on la dresse sur le plat, et l'on verse la sauce par-dessus.

Côtelettes de Veau.

Un carré de veau, dans toute sa longueur, ne peut produire que dix côtelettes ; et pour les obtenir, il faut que le carré pèse huit à dix livres. Il n'y en a que sept ou huit au plus qui peuvent être servies piquées ou sautées, les autres sont celles du côté du collet, et sont moins belles ; mais

elles peuvent se servir panées ou en papillottes : c'est à l'intelligence de celui qui les emploie d'en tirer le meilleur parti.

Côtelettes de Veau piquées.

Le veau étant de belle grosseur, chaque côte peut donner une côtelette. On les marque avec le couteau, et l'on tâche qu'elles soient toutes à peu près de la même grosseur. On les divise avec le couperet; on les débarrasse de l'os qui est auprès du filet : l'on fait bien attention à ne point endommager la chair ni l'os qui est la côte. On les aplatit avec le plat du couperet, que l'on a mouillé pour ne pas déchirer la côtelette; on les arrondit le mieux possible, en coupant les petites parties de chair et de nerfs qui dépassent. On met à découvert le bout de la côte environ d'un demi-pouce, en ratissant l'os, pour qu'il ne reste plus de chair : on les pique de lard fin (voyez *Piqué*), et on les marque comme le carré de veau piqué et braisé : on les finit de même en les glaçant. On les sert avec les sauces et garnitures qu'il convient. Il faut six ou sept côtelettes pour faire une entrée.

Côtelettes de Veau sautées.

Les côtelettes étant préparées comme les précédentes, on peut les aplatir un peu plus. On met fondre du beurre dans un plat à sauter; on saupoudre de sel les côtelettes dessus et dessous, et on les place dessus le beurre. Un quart-d'heure avant de servir, on les met sur un fourneau bien allumé ; on leur fait prendre couleur d'un côté, on les retourne de l'autre : on s'aperçoit qu'elles sont assez cuites, en mettant le doigt dessus. Étant à leur point, on les dresse en couronne sur un plat avec un croûton frit en larme, dans l'intervalle de chaque côtelette. La sauce avec laquelle on doit les servir, étant finie à son point, on la verse dans le plat à sauter pour en détacher la glace des côtelettes et le beurre, qui, en remuant avec une cuillère, s'amalgame avec la sauce ; on en arrose les côtelettes, en la passant au travers d'une cuillère percée.

On peut mettre un ragoût aux champignons, une sauce aux truffes, une financière, et en les glaçant avec tel légume ou purée qu'il plaît.

Côtelettes à la Drue.

Etant préparées comme pour piquer, on a des lardons de lard ordinaire, de jambon et de truffes que l'on coupe en forme de lardons, de la grosseur d'un tuyau de plume, la longueur proportionnée à l'épaisseur des côtelettes. Les lardons doivent la traverser d'outre en outre, et on les dispose en formant un rond presque de la largeur de la côtelette : puis on en fait un plus petit, et un troisième, s'il est nécessaire, pour qu'elle soit bien garnie. On a soin de mettre un lardon de chaque espèce alternativement. Etant toutes piquées, on les fait revenir dans un plat à sauter, avec un morceau de beurre. Etant bien raffermies, on les laisse refroidir; on les pare, en coupant les extrémités des lardons, en arrondissant la côtelette, et en mettant le bout de la côte à découvert. Ainsi préparées, on les met cuire, et braiser, en les couvrant de lard ; ou, de préférence, on peut les mettre cuire avec un peu de glace et de bouillon, un rond de papier beurré par-dessus, un bouquet garni. Lorsqu'elles sont presque cuites, on les fait réduire à glace, et on les sert ainsi : on les dresse avec des croûtons, ou sur telle sauce ou purée qui est agréable.

Si l'on n'a pas de sauce, ce fond de glace, étant détaché, en donne une très-bonne, en y ajoutant un petit morceau de beurre manié avec un peu de farine.

Côtelettes en papillotes.

Les côtelettes étant aplaties, panées et saupoudrées de sel, on les met dans un plat à sauter, avec un morceau de beurre; et on les fait cuire en mijottant doucement. On les retire, et on les met dans un plat de terre ; puis on prend une sauce à langue (voyez cette sauce), que l'on met dans le plat à sauter, pour y incorporer le beurre et la glace des côtelettes. Il faut qu'elle ait un peu de consistance. Etant de bon goût, on la verse sur les côtelettes, que l'on retourne dans cette sauce; on la laisse refroidir. On prend des feuilles de papier, que l'on dispose pour pouvoir les entortiller ; on arrondit les extrémités ; on les frotte avec de l'huile dessus et dessous. Une feuille de papier écolier étant reployée en double (il en faut une pour chaque côtelette), on l'ouvre et l'on met sur une des parties une petite bande de lard très-mince, sur laquelle on

pose la côtelette que l'on aura eu soin de garnir de sauce, de manière qu'il y en ait pour toutes également; puis on remet une seconde barde de lard dessus. On renverse l'autre partie de la papillote; et la côtelette se trouvant au milieu, on forme sur la partie du papier ouvert un bourrelet plissé, pour que la sauce ne puisse pas s'échapper. On la finit du côté de l'os de la côtelette, que l'on attache avec une ficelle que l'on a soin d'ôter en les servant; puis on les met griller sur un feu très-doux, pour que le papier ne brûle pas, et ne prenne pas trop de couleur. Il faut près d'une demi-heure pour les achever de cuire.

Côtelettes panées et grillées.

Elles se disposent de même. Etant aplaties, panées et saupoudrées de sel fin, on les pane, en les trempant dans du beurre que l'on a fait fondre, et de la mie de pain. (Voyez *Panure simple.*)

Côtelettes au vin d'Espagne.

On prépare six ou huit côtelettes de veau piquées à la Drue, ou non piquées; on les marque dans une casserole avec une idée de glace, un verre de bouillon et un verre de vin de Malaga ou de Madère; on les couvre d'un papier beurré. On fait cuire à petit feu, et l'on fait réduire à glace. Lorsqu'elles sont presque cuites, on les dresse avec un croûton frit de même grandeur et entre chaque. Si l'on a un peu de sauce espagnole, on en met dans la casserole pour en détacher la glace; l'on passe cette sauce dessus les côtelettes. Dans le cas où l'on n'aurait pas d'espagnole, on verse une cuillerée de bouillon ; et lorsque la glace sera détachée, on y met un morceau de beurre, qui se liera avec la sauce : il ne faut pas la remettre sur le feu.

Côtelettes à la d'Armagnac.

Ce sont des côtelettes braisées ou sautées, cuites à leur point. On met dessus une face cuite de l'épaisseur de la côtelette. Etant bien arrangées, on y met un morceau de tetine de veau cuite, de la même largeur. On les pane avec de la mie de pain arrosée de beurre, puis encore de la mie de pain soufflée, pour écarter ce qui n'est pas fixé; on met les côtelettes sur une tourtière beurrée, prendre couleur au four. On sert avec une sauce italienne.

Noix de Veau.

C'est le morceau de cuissot le plus estimé : il n'y a aucun nerf; il est par conséquent le plus tendre. Il s'emploie en entier, ou on la détaille pour faire différentes sortes d'entrées.

Lorsque l'on ne prend pas le cuissot en entier, on a quelques difficultés à se la procurer bien entière; et souvent la cherté du veau fait qu'on le paye le double de l'autre viande.

Noix de Veau à l'Esturgeon.

On pique une noix de veau de gros lard assaisonné de sel et d'épices, et de quelques lardons de jambon ou de langue à l'écarlate; on coupe le bout des lardons qui passent, et l'on met la noix de veau pendant vingt-quatre heures dans la marinade suivante; puis on l'égoutte, et on la met à la broche bien assujettie, pour qu'elle ne tourne pas : on l'enveloppe de papier, et on l'arrose avec sa marinade.

Il faut mettre dans une casserole un morceau de beurre, deux ognons émincés, une carotte, deux feuilles de laurier, deux gousses d'ail, un peu de thym et de basilic, des branches de persil. Lorsque cela a passé et pris un peu de couleur, on la mouille avec une demi-bouteille de vin blanc, une cuillerée de bouillon un peu gras. On la laisse cuire une demi-heure, assaisonnée de sel et d'un peu d'épices. On la passe un peu tiède au travers d'un tamis de crin; puis on met la noix de veau dedans. On la retourne pour qu'elle prenne du goût également. Le lendemain, on la met à la broche, et on la sert avec une sauce piquante.

Noix de Veau piquée.

Il faut la battre avec le plat du couperet. On enlève la partie supérieure, où se trouve quelquefois la tetine, la peau, les nerfs, jusqu'à ce que la chair de la noix soit découverte; ce qui doit se faire avec précaution, et avec un couteau qui coupe bien. On la pique de lard fin. (Voyez cet article.) On met dans le fond de la casserole une couple d'ognons et des carottes coupées, un bouquet garni. (Voyez *Bouquet garni.*) On y ajoute aussi les parures de la noix

de veau, du sel, ce qui est nécessaire. Il faut que cela soit disposé de manière que la forme de la noix ne soit pas dérangée ; puis l'on met une barde de lard et la noix pardessus ; on la couvre d'un papier beurré ; on la mouille avec du bouillon, de manière que le mouillement n'atteigne que les bords de la noix. On la fait cuire avec feu dessus et dessous, pour que le lard sèche, et prenne même un peu de couleur. Il faut à peu près trois heures de cuisson. On l'égoutte au moment de servir. On la dresse avec un cordon de laitue, une purée d'oseille, toute autre garniture ou sauce qui vous conviendra. Si l'on n'a pas de glace, on sert le fond de la noix de veau pour s'en procurer.

Fricandeau piqué.

Ne pouvant pas se procurer une noix de veau entière, on a un morceau de rouelle de veau qui puisse la remplacer. On peut faire plusieurs morceaux, auxquels l'on donne une forme égale. Après les avoir aplatis, bien parés, on les pique, et on les fait cuire avec le même soin que la noix de veau. On les sert étant glacés, avec toute les sauces et purées que l'on juge à propos.

Noix de Veau à la Bourgeoise.

Il faut préparer des lardons de gros lard, et en introduire le plus que l'on peut. On doit, avant de les employer, les saupoudrer de sel fin et d'un peu d'épices. On les place dans le sens opposé à celui où l'on doit la couper sur la table. Si elle est couverte de la tetine, on la laisse : on la marque avec tout ce qui est indiqué dans les autres noix de veau. On la fait cuire avec un grand soin. Au moment de la servir, on égoutte tout ce qu'il y a de légumes et de viande ; on passe le fond au tamis de soie ; on le fait réduire presqu'à glace ; on y remet la noix, pour qu'elle se trouve glacée. On la sert ou avec son fond que l'on a détaché, ou avec telle autre sauce.

Noix de Veau à la crême.

On pique une noix de veau, sans l'avoir dégarnie, de gros lardons, de lard et de jambon, ou de langue à l'écarlate : on fait une marinade avec deux ognons coupés en tranches, une carotte, deux feuilles de laurier, deux gousses

d'ail, un peu de thym et de basilic. Le tout étant passé, on y met un morceau de beurre, que l'on mouille avec une pinte de lait assaisonné de sel et d'un peu d'épices. Cette marinade étant bien cuite, on la passe au tamis de crin ; et lorsqu'elle est froide, on y met la noix pendant vingt-quatre heures, ayant soin de la retourner, et qu'elle trempe ; on l'égoutte, et on la met à la broche, bien enveloppée de papier beurré ; on l'arrose avec cette marinade. Avant que de la servir, on la débarrasse du papier, et l'on continue de l'arroser. Elle doit prendre une belle couleur. On la dresse sur le plat, et l'on met dessous une sauce tomate ou espagnole bien finie.

Noix de Veau à la gelée.

Etant piquée de gros lard, on la fait cuire avec tout ce qui doit contribuer à lui donner de la gelée. On réunit tous les débris de parures de viande que l'on peut avoir, un jarret de veau, deux pieds de veau désossés, ognons, carottes, sel, épices, un bouquet garni ; puis on la mouille avec du bouillon. Etant cuite, on la retire de la casserole ; on la met dans une terrine ; on passe son mouillement au tamis dans le même vase que la noix de veau ; on la laisse jusqu'au lendemain, et le fond étant froid, l'on voit si la gelée a assez de consistance. Si elle est trop forte, on y remédie en y ajoutant un peu de bouillon ; et si elle est trop faible, il faut la faire réduire. Etant à son point, on la fait clarifier. (Voyez cet article.) Pour la noix de veau, on la pare proprement, et on la décore avec de la gelée. Ayant déjà été servie, s'il en reste une moitié ou les deux tiers, on peut en faire un aspic (voyez *Aspic*), ayant suffisamment de gelée.

Observation. Lorsque l'on fait cuire une noix de veau ou toute autre viande à la gelée, il faut éviter qu'il y ait trop de mouillement ; car, outre l'inconvénient de le faire réduire, il aurait encore celui, que l'objet qui doit être de bon goût en aurait moins. Il est donc préférable que le fond soit peu mouillé.

Quant aux débris, tels que le jarret, etc., étant bien entiers, on peut encore, le même jour, les servir sur table avec les racines qui auront cuit en même temps, et les pieds de veau, qui pourront faire une autre entrée, en les faisant frire. (Voyez *Pieds de Veau frits.*)

Noix de Veau en Bedeau.

Il faut que la noix de veau soit couverte de la tetine. On la pique avec de gros lardons assaisonnés de sel et d'épices; on pare la partie de la noix qui est à découvert; on la pique de lard fin; on la met cuire avec les mêmes procédés que les autres noix de veau. On emploie la réduction du fond dans lequel elle aura cuit, pour suppléer à la glace que l'on n'aura pas; et, après avoir retiré la noix bien glacée, on peut y verser une sauce espagnole, pour en détacher le fond qui reste : on passe le tout à travers un tamis de soie, et l'on sert avec cette sauce.

Escalope de Noix de Veau.

On prend de la noix de veau, ou de la contre-noix; on la coupe en longueur, d'un pouce d'épaisseur sur tous les sens, ou à peu près; puis on coupe les morceaux en travers, mais obliquement, à l'épaisseur d'un double sou, et sur le coin d'une table bien propre, et sur laquelle on met un peu d'huile; on les aplatit avec le manche d'un couteau qui est mouillé ou huilé. Etant élargis, on les arrondit en coupant les extrémités qui dépassent; on les met à mesure sur un plat à sauter, dans lequel on aura fait fondre du beurre; on saupoudre de sel fort légèrement. Au moment de servir, on les saute sur un fourneau un peu ardent. Il ne faut que le temps de blanchir d'un côté, pour le retourner de l'autre; on les ôte du plat à sauter avec une cuillère percée, et l'on a la sauce avec laquelle on veut les servir, que l'on verse dans le plat pour que le beurre s'y mêle; puis on y met les escalopes. Il faut éviter qu'elles ne bouillent. On y ajoute un peu de glace, si l'on peut. Etant de bon goût, on les sert sur un plat garni de croûtons.

Escalope à la Provençale.

C'et la même préparation. Au lieu de beurre, on y met de la bonne huile, et on les saute dedans. On verse dans le plat à sauter une italienne bien finie : l'huile étant bien amalgamée, on sert avec des croûtons ou un bord de plat.

Noix de Veau emballée.

On pique de gros lard une noix de veau, que l'on aura

découverte de la graisse et de la peau que l'on trouve dessus; que les lardons soient assaisonnés de sel et d'épices. Etant bien piquée, on la met dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel, un peu d'épices, un bouquet garni; on la fait mijoter pendant une heure et plus, jusqu'à ce que l'on croie qu'elle est cuite; on l'égoutte; on met dans ce beurre des champignons, des échalottes et du persil haché, que l'on passe un instant; on s'assure du bon goût de l'assaisonnement; on le met refroidir avec la noix; on huile quatre ou cinq feuilles de grand papier, que l'on tient étalées dessus la table; on met une légère barde de lard au milieu, et dessus une partie de l'assaisonnement; puis la noix de veau et le reste des fines herbes par-dessus, et une autre légère barde de lard. Si l'on s'aperçoit qu'il soit resté un peu de jus, il faut éviter de le remettre, parce qu'il ferait crever le papier; puis on reploie la première feuille le mieux possible, et on donne une forme carrée régulière : on renverse la noix en dessous. Pour que tous les plis ne se trouvent pas du même côté, on replie la seconde feuille, et ainsi de suite, jusqu'à la dernière; on la ficèle pour qu'elle ne se dérange pas, et on la met sur le gril une heure avant de servir, à très-petit feu, pour que le papier ne brûle pas. S'il arrivait que la première eût trop de couleur, on l'ôterait, et la servirait avec la seconde. On fait une ouverture carrée au papier. Ouverte sur trois côtés, on a une bonne sauce italienne que l'on verse dedans, et dans laquelle on a mis le jus qui a pu se trouver avec la noix de veau au moment de l'emballer.

Sauté de Veau au Suprême.

Lorsqu'on a du veau bien blanc et bien mortifié, on coupe le morceau dans sa largeur, environ d'un doigt d'épaisseur. On divise ce morceau en plusieurs autres; on les aplatit avec le plat du couperet mouillé; on leur donne une forme ronde ou en lames. On a un plat à sauter, dans lequel on fait fondre du beurre; on saupoudre de sel les morceaux de veau, et on les met dans le beurre; on les saute sur le feu : il ne faut qu'un instant pour les cuire. Etant raffermis des deux côtés, dressez-les sur un plat avec des croûtons frits et de même forme. On a un peu de sauce tournée bien finie, que l'on verse dans le plat pour en détacher le beurre; on y ajoute un petit morceau de glace,

et même un peu de beurre, si on le croit nécessaire : étant bien mêlé, on en arrose le sauté.

Du Casis de Veau.

C'est le morceau qui termine le cuissot, et qui est le même que celui de la culotte de bœuf. A un des deux casis se trouve la queue du veau. Il est d'un très-bon manger : on peut le mettre à la broche, et il est très-bon à employer en blanquette.

Casis de Veau à la Bourgeoise.

On le pique de gros lard ; on le fait cuire avec le même assaisonnement que la noix de veau à la bourgeoise. On peut le servir avec les ognons et carottes avec lesquels il aura cuit, et le fond, bien dégraissé, peut lui servir de sauce.

Casis à la Provençale.

Il faut avoir soin seulement de le ficeler, puis le mettre dans de l'huile : c'est le même assaisonnement que pour le carré de veau (voyez *Carré à la Provençale*), et on le finit par les mêmes procédés.

Blanquette de Veau.

On prend du veau rôti froid, on le coupe en morceaux d'environ un pouce d'épaisseur; sur chaque face, on ôte la peau et les parties colorées, puis on les émince, et on aplatit les morceaux; on les arrondit le mieux possible ; on les dépose dans une assiette ou terrine ; on les couvre d'un rond de papier, en attendant que l'on s'en serve. On prend de la sauce tournée, que l'on met clarifier et réduire ; on ajoute dans cette sauce des champignons tournés. (Voyez *Champignons tournés.*) Etant réduite à son point, un quart-d'heure avant de servir, on lie la sauce avec trois jaunes d'œufs, et l'on y met la blanquette : on la tient au bain-marie ou dessus de la cendre chaude, ayant soin de la remuer avec précaution. Etant bien chaude, on y met un jus de citron, et on la sert dans une bordure de plat, ou garnie de croûtons glacés.

Blanquette de Veau à la Bourgeoise.

Avec un morceau de beurre et une cuillerée à bouche de farine que l'on délaye avec du bouillon, on met des champignons, du persil haché et du sel. Etant réduite à son point, on y met le veau que l'on coupe par morceaux; ils mijotent pendant un quart-d'heure, sans qu'ils bouillent; puis on les lie avec une liaison de trois jaunes d'œufs, avec un jus de citron ou un filet de vinaigre et du persil haché.

Blanquette à la Paysanne.

On met dans une poêle un morceau de beurre avec du persil haché et quelques échalottes. Le veau étant coupé par morceaux, on le saute; au bout d'un moment, on ajoute une cuillerée de farine. Etant bien mêlée à la viande, on mouille avec de l'eau et un verre de vin blanc. Il ne faut pas que la sauce soit trop longue : lorsqu'elle a fait un bouillon, on met la liaison et un filet de vinaigre.

Du Foie de Veau.

La qualité du foie de veau se fait remarquer par une belle couleur blonde, qui est le signe qu'il provient d'un veau de bonne qualité; ceux qui sont rouges ne sont pas d'un aussi bon manger.

Foie de Veau à la Bourgeoise.

On pique un foie de veau avec des gros lardons assaisonnés de sel et d'épices; on fait un petit roux que l'on mouille avec de l'eau, du bouillon ou un bon verre de vin blanc. Lorsque la sauce bout, on met le foie de veau avec trois ou quatre ognons, autant de carottes coupées en deux ou trois morceaux, un bouquet doublement garni (voyez *Bouquet garni*), le sel nécessaire. Il faut qu'il soit peu mouillé. On le fait cuire à petit feu : il faut près de trois heures. On retire les ognons et les carottes lorsqu'ils sont cuits. Au moment de servir, on égoutte le foie de veau, que l'on a ficelé pour le retirer plus facilement de la casserole; on le dresse sur un plat avec les légumes chauds autour; puis on dégraisse bien la sauce, et on la passe au tamis de crin ou à l'étamine. Etant de bon goût, on le sert.

Miroton de Foie de veau.

S'il reste du foie de veau, on pare les débris le mieux possible, en leur donnant une forme ronde ou toute autre. Si l'on craint que le plat ne soit pas assez garni, on fait des croûtons frits de la même forme que les morceaux de foie, que l'on fait chauffer dans un peu de mouillement, puis on dresse un morceau de foie, un croûton frit, ainsi de suite; on l'arrose de la sauce dans laquelle on a pu mettre cuire un maniveau de champignons, qui fait une nouvelle garniture.

Foie de Veau à l'estoufade.

Il se prépare de même que le précédent. On le marque dans une casserole avec ognons, carottes et un bouquet garni, sel, épices; on le couvre de lard; on le mouille avec un verre de vin blanc. Etant cuit, on a une sauce poivrade (voyez cette sauce), dans laquelle on passe du fond de la cuisson de foie : on la fait réduire, et on la sert.

Foie de Veau piqué à la broche.

On peut le piquer intérieurement de gros lard, et le dessus avec du petit lard; puis on le met mariner avec de l'huile, du sel, une ou deux feuilles de laurier, des tranches d'ognons et du persil. Il peut rester six heures ou davantage dans cette marinade. Au moment de le mettre à la broche, on fait attention qu'il ne reste rien au foie de veau des différentes choses dans lesquelles il a mariné; on passe un attelet de fer ou une moyenne brochette de bois dans sa longueur et au milieu; puis on introduit deux ou trois autres brochettes pour l'assujétir à la plus grosse; on la pose sur la broche, et l'on attache solidement la grosse brochette avec de la ficelle. Etant assuré qu'il ne vacillera pas, on le couvre d'un papier beurré, que l'on ôte avant qu'il ne soit cuit, pour lui faire prendre couleur : il faut près de deux heures; mais lorsqu'il ne rend plus de sang, on est assuré qu'il est cuit à son point : on le débroche, et on le sert avec une sauce italienne ou sauce poivrade. (Voyez ces sauces.)

Foie de Veau sauté.

On prend la moitié d'un foie de véau; on la coupe en

deux ; puis on en forme des morceaux de moyenne épaisseur, que l'on aplatit doucement avec le plat du couperet mouillé ; puis, avec le couteau, on leur donne la forme qui leur convient. On les met dans un plat à sauter, dans lequel on a fait fondre du beurre : on les saupoudre de sel dessus et dessous. Au moment de servir, on les met sur le fourneau à feu vif. Quand ils ont pris la couleur d'un côté, on les retourne de l'autre; puis, avec le doigt, on s'aperçoit s'ils sont raffermis, et s'ils ne rendent plus de sang ; on les dresse avec un croûton frit dans l'intervalle. On détache le fond du plat à sauter, en y mettant une sauce italienne (voyez cette sauce); et le beurre étant bien mêlé à la sauce, on la verse sur le foie de veau.

Foie de Veau à la Bourgeoise.

On émince le foie de veau par petits morceaux, et l'on met du beurre dans une poêle. Lorsqu'il est fondu, on y verse le foie de veau, et on le saute. Lorsqu'on s'aperçoit qu'il est bien raffermi, on y met du sel, du poivre, du persil haché et des échalottes; puis on y met une cuillerée de farine, qui étant bien mêlée, l'on mouille avec un ou deux verres de vin blanc. Si la sauce est trop épaisse, on ajoute un peu d'eau et de bouillon : il faut éviter qu'il ne bouille; ce qui le ferait durcir. Etant de bon goût, on le sert.

Du Mou de Veau.

C'est de toutes les parties du veau celle dont on fait le moins usage : cependant il est des personnes qui le trouvent agréable, et j'indiquerai le parti que l'on peut en tirer.

Mou de Veau au blanc.

Il faut le couper en moyens morceaux carrés, le faire dégorger à l'eau tiède et le faire blanchir à l'eau bouillante pendant quelque temps; puis on le rafraîchit; on l'égoutte ; on met dans une casserole un morceau de beurre. Lorsqu'il est fondu, on y met le mou de veau, et on le remue avec une cuillère de bois pour qu'il ne s'attache pas. Etant revenu, on y met de la farine, lorsqu'elle est bien mêlée, on le mouille avec du bouillon, un bouquet garni, des champignons et un peu de sel. Etant presque cuit, on

peut y mettre des petits ognons bien épluchés. On a soin de bien dégraisser, et on finit avec une liaison de trois jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

Mou de Veau au roux.

Il faut le faire blanchir de même que pour le mettre au blanc ; on le fait revenir dans un roux ; on le mouille avec du bouillon ou de l'eau. On y met des champignons, du sel et des petits ognons. Lorsqu'il est presque cuit, on a soin de le dégraisser. Etant réduit et de bon sel, on le sert. Si le ragoût n'a pas assez de couleur, on y met un peu de sucre brûlé. (Voyez *Caramel.*)

Rognon de Veau.

Il reste ordinairement à la partie que l'on nomme longe de veau, et l'on n'en fait usage que dans les déjeûners.

Rognon de Veau sauté.

On le coupe dans sa longueur, en deux ou quatre morceaux, suivant sa grosseur ; puis on l'émince en travers, de manière que les morceaux ne soient pas très-épais. On les met dans un plat à sauter, avec un morceau de beurre et du sel ; on les fait revenir. Etant cuit de cette sorte, on verse une sauce italienne bien finie, et lorsque le beurre est bien amalgamé à la sauce, si elle est de bon sel, on la sert avec un jus de citron.

Rognon à la poêle.

Même préparation. On le saute dans une poêle avec un morceau de beurre ; puis on y met la farine nécessaire ; on mouille avec un peu de vin blanc et du bouillon, du persil haché. On évite de faire bouillir, que ce soit d'un bon sel, et l'on sert avec un jus de citron ou un filet de vinaigre ou de verjus.

MOUTON.

Il y a beaucoup de choix dans le mouton. La couleur de la chair, d'un brun foncé, et dont les côtes sont bien

couvertes de graisse, annoncent une bonne qualité. Ceux qui sont nourris dans les prairies arrosées par la mer, que l'on appelle *Moutons de Pré-salé*, obtiennent la préférence sur tous les autres. Ceux des Ardennes, quoique plus petits, ont un très-bon goût, et les gigots se trouvent ordinairement très-tendres. L'hiver est la saison où il est le meilleur.

De la Langue de Mouton.

Quoique petite, il faut beaucoup de temps pour la cuire. On s'aperçoit qu'elle l'est suffisamment, lorsqu'elle s'amollit sous le doigt et que la peau peut s'en détacher. Quel que soit l'emploi que l'on en veuille faire, il faut commencer par la faire cuire de la manière suivante :

On prend une douzaine de langues que l'on fait dégorger et que l'on nettoie bien ; on les fait blanchir pendant un quart-d'heure. Etant rafraîchies, on en ôte le cornet ; on les met dans une marmite ou casserole, avec de l'eau ou du bouillon, des carottes et ognons, un bouquet doublement garni, des débris de lard, s'il en reste, le sel nécessaire. On les fait cuire ; on les dépose dans une terrine, et l'on passe le fond de la cuisson dans un tamis de crin ou passoire. On le met avec les langues ; on les couvre d'un rond de papier : on peut les conserver plusieurs jours dans cet assaisonnement. Lorsque l'on doit les employer, il faut les faire chauffer, enlever la peau et les parer, si elles en ont besoin.

Langues de Moutons aux navets.

Etant cuites et prêtes à employer, comme il est indiqué ci-dessus, on les sert avec un ragoût de navets. (Voyez cet article.)

Aux racines.

Même procédé. On les sert avec des racines. (Voyez cet article.)

Langues de Mouton en attelets.

(Voyez *Langue de Bœuf en attelets.*)

Langues en papillotes.

Etant cuites et débarrassées de la peau, on les ouvre en

deux par leur partie supérieure, et dans leur longueur ; on ne les sépare pas. Etant ainsi ouvertes et renversées, on a du papier huilé, mais des feuilles simples. Avec des ciseaux, on pare le papier de grandeur suffisante à envelopper chaque langue. Si l'on y met des bardes de lard, il faut qu'elles soient cuites, parce qu'elles restent peu de temps sur le feu : mais l'on peut s'en passer. On met dessous et dessus une bonne sauce à langue (voyez cet article), et l'on forme des papillottes. (Voyez *Langue en papillottes.*) Un quart-d'heure avant de servir, on les met sur le gril.

Langues au gratin.

Les langues étant cuites et dépouillées, on a une farce cuite ou une farce à quenelles : on en met environ un pouce d'épaisseur sur le plat que l'on doit servir ; puis on arrange les langues. Que le gros bout soit à l'extérieur du plat, et l'autre bout au centre. On remplit l'intervalle de chaque langue avec cette même farce, sans que la langue en soit couverte. Etant bien arrangées, on les couvre de bardes de lard, ou d'un double papier beurré : on met le gratin sur un feu très-doux et sous le four de campagne. Au moment de servir, on ôte les bardes ou le papier ; on égoutte bien la graisse, et l'on met une sauce italienne ou ragoût de truffes. (Voyez chacun de ces articles.) Si l'intervalle du gratin au bord du plat le permet, on peut le garnir d'un rang de petits ognons cuits au blanc ou glacés, ou une bordure de croûtons.

Langues à différentes sauces.

Etant préparées à servir, on les ouvre comme celles en papillotes; on les dresse en couronne ou miroton, avec un croûton frit dans l'intervalle. Ainsi dressés, on les arrose d'une des sauces telles que l'italienne, sauce tomate, sauce hachée, etc.

Cervelle de Mouton.

Elle est peu recherchée ; et, en effet, sa qualité est très-inférieure aux autres cervelles. Elle se prépare avec les mêmes soins, et se fait cuire comme les cervelles de veau et de bœuf. (Voyez ces articles.)

Rognons de Mouton.

Ils sont aujourd'hui en grand usage dans les déjeûners : la manière de les servir n'est pas très-variée. On les sert quelquefois dans les dîners pour hors-d'œuvre.

Rognons à la brochette.

Il faut enlever une petite peau très-mince qui enveloppe le rognon ; ce qui se fait très-facilement, en faisant une légère incision : si le rognon était sec, cette peau ne s'enleverait pas. Il faut, pour faciliter, mettre les rognons un instant dans l'eau. Après avoir ôté la peau, on ouvre le rognon en deux par le côté saillant, mais sans le séparer ; on l'aplatit légèrement avec le dos du couteau, et on le passe dans des attelets ou petites brochettes, pour lui faire garder cette position. (On en met trois sur chaque attelet.) Puis on les saupoudre de sel fin, un jus de citron et un peu d'huile d'olive. Un quart-d'heure avant de servir, on les met sur le gril, la partie ouverte en premier. Etant cuits (il faut éviter qu'ils le soient trop), on les dresse sur le plat bien chaudement ; on a une maître-d'hôtel froide (voyez l'article), dont on met une cuillerée à bouche dans chaque intérieur de rognon, et l'on sert. Si, dans l'hiver, on craignait que la chaleur du rognon ne puisse fondre la maître-d'hôtel, il faudrait la mettre dans une casserole, la faire chauffer seulement : on la verse sur les rognons.

Rognons au vin de Champagne.

Débarrassés de la peau qui les enveloppe, on les coupe en deux, puis on les éminee : on les met dans un plat à sauter, avec un morceau de beurre, un peu de sel. Ayant acquis le degré de cuisson, on y verse une sauce à l'italienne rousse. (Voyez cet article.) On finit comme pour le foie de veau, sans faire bouillir.

Des Pieds de Mouton.

Ils étaient autrefois très en vogue, et des maisons de traiteurs se sont fait une grande réputation et même une fortune par la célébrité qu'ils avaient acquise. Les pieds de mouton se vendent à Paris tout échaudés et blanchis. Il y

en a vingt-quatre par botte. On les désosse; ce qui se fait, en enlevant l'os qui va jusqu'à la jointure; on les fait blanchir, et on les débarrasse d'une petite touffe de poils entre la séparation du pied; puis on les flambe, on les approprie le mieux possible, et on les fait cuire dans un blanc. (Voyez *Blanc.*) Si l'on éprouve quelques difficultés à désosser les pieds avant que de les mettre cuire, il faut les laisser; car, étant cuits, l'os s'enlève très-facilement. On les dispose dans une terrine, et l'on s'en sert au besoin.

Pieds de Mouton à la poulette.

Il faut les égoutter, et couper la partie que l'on a désossée. Le pied peut être séparé en deux; et l'on n'ôte de cette partie que les os qui sont détachés. On les pare, en coupant les extrémités, et chaque pied ne fournit que trois morceaux. Si l'on a de la sauce tournée, on y met des champignons; et lorsque la sauce est réduite à son point, on met les morceaux de pied mijoter un instant; puis on lie le ragoût avec une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs, et l'on sert, après avoir mis un jus de citron, ou un filet de vinaigre et du persil haché.

Dans le cas où l'on n'aura pas de la sauce tournée, il faut faire un petit appareil avec du beurre et de la farine, et le mouiller avec du bouillon. On égoutte des champignons, et on finit le ragoût par une liaison.

Pieds de Mouton à la Lyonnaise ou à l'ognon.

Toujours le même procédé pour la cuisson des peids de mouton. On les prépare par morceaux, comme pour la poulette. On prend huit ou dix ognons, suivant leur grosseur; on les coupe en deux; on ôte les extrémités; puis on les émince, et on les passe dans une casserole avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils aient une couleur rousse : puis on met une légère poignée de farine. Etant bien mêlée, on la mouille avec du bouillon; on la dégraisse; on la fait réduire et d'un bon sel. Au moment de servir, on y met les pieds de mouton, et on les dresse sur le plat.

Observation. Je recommande de ne pas mettre les pieds de mouton, soit au blanc, soit à l'ognon, long-temps avant que de servir, parce que, devant être bien cuits, ils s'épar-

pilleraient dans la sauce; ce qui serait d'un mauvais effet : au lieu qu'en ne les mettant qu'au moment, ils se conservent dans leur entier.

A la Purée d'ognons.

On a une purée d'ognons bien finie. (Voyez cet article.) Au moment de servir, on y met les morceaux de pieds de mouton : on peut garnir le plat d'une bordure de croûtons.

Pieds de Mouton frits.

Retirés de leur cuisson, on les coupe en morceaux; on les marine. (Voyez *Pieds de Veau frits.*) Etant bien égouttés, on les met dans une pâte à frire. (Voyez *Pâte à frire.*) Dressez sur le plat avec du persil frit.

A la Sauce tomate, aux Champignons, à l'Italienne.

(Voyez ces différentes sauces.) Etant bien finies, on peut y mettre les morceaux de pieds de mouton, préparés comme pour les autres ragoûts.

De la queue de Mouton.

Elle est très-délicate. On l'emploie dans les tables où l'on sert plusieurs entrées, car ceux qui ne sont pas partisans de la graisse, ne feraient pas un dîner de ce mets seul.

Queues de Mouton braisées.

On a six queues de mouton que l'on fait lever exprès avant que le mouton soit fendu, pour que la partie supérieure soit ronde; puis on les marque dans une casserole, avec ognons, carottes, bouquet garni, du sel, et on les mouille avec du bouillon, ne les couvrant pas de bardes de lard. Il faut mettre la partie supérieure en dessous pour qu'elle se tienne blanche. Etant cuite à point et de bon goût, on s'en sert avec les sauces, purées et légumes ci-après désignés.

Queues de Mouton aux laitues et aux racines.

Les queues de mouton étant cuites, braisées, on les égoutte, et on coupe le petit bout. On a des laitues cuites

que l'on égoutte; on les presse, puis on les trousse, en remployant le bout des feuilles. (Voyez *Laitues.*) On dresse une queue, une laitue, ainsi de suite : on met au milieu un bouquet de petites carottes. (Voyez *Ragoût de Carottes.*)

Queues de Mouton à la purée.

Etant cuites, on les égoutte; on les coupe en deux morceaux; on les met dans une casserole d'argent ou un plat : on verse une purée de lentilles par-dessus.

Queues de Mouton à la chicorée.

Il faut qu'elles soient cuites braisées : on les dresse dessus de la chicorée bien finie (voyez *Chicorée*), que l'on met sur le plat, les queues de mouton par-dessus : il faut les glacer.

Queues de Mouton en ragoût.

Etant cuites et égouttées, on coupe les queues en deux ou trois morceaux. Un instant avant que de servir, on les met dans un ragoût à la financière. (Voyez *Ragoût à la Financière.*) On sert avec des croûtons glacés. (Voyez *Croûtons glacés.*)

Queues de Mouton frites.

Même manière de les cuire braisées : on les égoutte; on les coupe en deux ou trois morceaux; on les pane une fois au beurre et à la mie de pain; puis on les pane dans des œufs entiers. (Voyez *Panure pour frire.*) On les fait frire : au moment de servir, on met dessus du persil frit.

Queues de Mouton frites dans une pâte.

Etant cuites, il faut les couper par morceaux, les mettre dans une marinade cuite. (Voyez *Marinade cuite.*) On les égoutte, et on les met dans une pâte à frire. (Voyez *Pâte à frire.*)

Gigot de Mouton.

La qualité du mouton se fait connaître, comme je l'ai déjà dit, par la couleur brun foncé de la chair, et lorsqu'il

est bien gras : il faut de plus le laisser mortifier. Malgré les précautions et ces indices, quelquefois le gigot de mouton ne se trouve pas encore très-tendre. Ceux qui ont le manche très-court et la forme bien arrondie, sont les meilleurs. Tout le monde connaissant la manière de faire cuire un gigot à la broche, je me bornerai à indiquer ce qui peut se servir dessous : ce sont des haricots bien préparés, et dans lesquels on introduit le jus du gigot. Une autre manière de les fricasser, c'est la purée d'ognons au roux (voyez *Purée d'ognons au roux*), auquel on ajoute le jus qu'a pu rendre le gigot. Voici les moyens de tirer parti de la desserte.

Emincé de Mouton à la chicorée.

Ayant levé les chairs du gigot, on les émince ; puis on a de la chicorée blanchie. (Voyez cet article.) Après l'avoir hachée et mise dans une casserole avec un morceau de beurre, et l'avoir fait revenir, on y met de la farine, et on la mouille avec du bouillon. Etant bien réduite, au moment de servir, on met l'émincé, et on aura soin qu'elle chauffe sans bouillir. On la dresse sur le plat avec une garniture de croûtons.

Nota. Lorsque la chicorée est passée, avant de mettre la farine, si on a de la sauce espagnole ou sauce tournée, on mouille la chicorée avec, et on la finit de même. Cette façon est préférable.

Emincé de Mouton à l'ognon.

On prend dix à douze ognons : on les coupe en deux et on ôte les extrémités ; puis on les émince, et on les passe avec un morceau de beurre. Etant bien roux, on les mouille avec de la sauce espagnole, ou, au défaut de sauce, on y met de la farine que l'on mouille avec du bouillon et du jus. On fait réduire la sauce. Etant de bon goût, on y met l'émincé de mouton ; on le fait chauffer sans bouillir ; puis on le dresse sur le plat, et on le garnit de croûtons.

Emincé aux concombres.

On prépare des concombres en morceaux plus petits que pour le ragoût (voyez cet article) ; puis on les met à cru dans de la friture neuve et bien chaude. On les retire

au moment où ils commencent à prendre couleur; on les égoutte bien; on les met dans de la sauce espagnole. (Voyez cette sauce.) On la fait réduire. Etant de bon goût, on y met l'émincé de gigot; on le tient chaudement; on le dresse autour, comme les précédens, avec des croûtons.

Observation. Dans tous les ragoûts, si l'on n'a pas de sauce espagnole, il est facile de s'en procurer pour l'objet auquel elle est indispensable, en faisant un petit roux avec du beurre et de la farine que l'on mouille avec du jus ou du bouillon; on en fait ce qui est nécessaire. Ce procédé est d'autant meilleur, par exemple, que dans les concombres ainsi frits ou passés au beurre, il leur faut moins de cuisson, et que la farine que l'on met aux concombres n'aurait pas le temps de cuire : au lieu que dans la sauce, on ne les met qu'après qu'ils ont bouilli; de cette manière ils sont d'un meilleur goût. Si la sauce ou ragoût ne se trouve pas être d'une assez belle couleur, on y met un peu de caramel. (Voyez cet article.)

Emincé à la Bourgeoise.

On a le jus du gigot, un peu de bouillon ou d'eau, un demi-verre de vin blanc, échalottes et persil haché, du sel et du gros poivre, un peu de beurre. On fait bouillir le tout ensemble; on goûte si cette sauce est de bon goût. Etant bien chaude, on y met les débris du gigot; on coupe par moyens morceaux, et on le fait chauffer, sans bouillir.

Si l'on préfère une sauce liée, on passe les échalottes et persil hachés avec un peu de beurre; l'on y met une cuillerée à bouche de farine; on la délaye avec le mouillement ci-dessus; on l'assaisonne de même. Ayant bouilli quelque temps on y met le mouton.

Hachis de Mouton aux fines herbes.

On lève les chairs du gigot; on en ôte les nerfs et les peaux; puis on hache la viande très-fine : on la met dans une terrine, et on la couvre d'un rond de papier. Puis on met dans une casserole un morceau de beurre, des échalottes et persil hachés, ainsi que des champignons hachés; de même, lorsqu'ils ont passé un moment, on y ajoute deux moyennes cuillerées à bouche de farine. On mouille avec

du bouillon le jus du gigot ; on fait bien réduire cette sauce ; on y met le hachis. Il faut éviter qu'il bouille : on goûte s'il est de bon goût, et l'on sert sur un plat que l'on garnit de croûtons.

Nota. Il faut préférer que la sauce dans laquelle on met le hachis ou l'émincé, soit épaisse ; car il est très-facile de pouvoir l'allonger, en y mettant un peu de bouillon : au lieu que si elle était trop longue, on ne pourrait y remédier.

Hachis aux œufs pochés.

Ce sont les mêmes préparatifs que pour le hachis précédent. Lorsqu'il est dressé sur le plat, on met par-dessus six ou huit œufs pochés (voyez *Œufs pochés*), et l'on garnit le bord du plat avec des croûtons.

Hachis à l'ognon.

On coupe quatre gros ognons en très-petits dés ; on les passe dans un morceau de beurre. Etant bien frits, on mouille avec de la sauce espagnole, ou, à son défaut, on y met de la farine ; l'on mouille avec du jus et du bouillon ; on la fait réduire comme les autres sauces ; on y met le hachis, et on le sert sur le plat garni de croûtons.

Gigot de Mouton braisé, dit *de Sept-heures.*

Il faut ôter l'os du casis et celui du milieu du gigot, sans le déchirer ; puis on le pique intérieurement de gros lard assaisonné de sel et d'épices, sans que les lardons paraissent extérieurement. On le ficèle ; on le cisèle dans la jointure, pour pouvoir replier le manche, dont on coupe le bout, afin de tenir moins de place, on le met dans une casserole ou braisière avec six ognons, quatre carottes ; on les coupe de la longueur de quatre pouces ; on les tourne d'égale grosseur. Si l'on a l'intention de les servir autour du gigot, on y met un bouquet doublement garni, dans lequel on peut ajouter un peu de thym et de basilic, du sel et un peu d'épices, les os que l'on a retirés du gigot, et d'autres débris de viande, si l'on en a. On couvre le gigot d'une ou deux bardes de lard ; on mouille d'environ deux verres de bouillon. Lorsqu'il commence à bouillir, il faut le faire aller doucement, et mettre du feu sur le couvercle : on a

le soin de retirer les légumes, à mesure qu'ils sont cuits ; puis, avant de servir, si l'on n'a pas de glace, on prend un peu de mouillement dans lequel le gigot a cuit ; on le fait réduire ; on le dresse sur le plat avec des légumes autour ; on le glace ; on verse de nouveau du fond du mouillement dans le reste de la glace, et on le passe au tamis pour être servi sous le gigot ; ce qui en fera la sauce.

Le gigot étant ainsi cuit, peut se servir avec une sauce liée que l'on peut faire par le moyen d'un petit roux, et que l'on mouille avec le fond de la cuisson, ou aux haricots, ou à la purée d'ognons (voyez ces articles), à la chicorée (voyez *Chicorée*), ou à toute autre sauce.

Le fond dans lequel aura cuit le gigot, s'il n'est pas entièrement employé, doit être passé au tamis de crin dans une terrine. Le lendemain, on enlève la graisse, et le fond, étant réduit, donne de la glace qui peut se conserver, et qui est, dans toute occasion, d'une grande utilité.

Gigot à la bonne Femme.

On a un gigot ; on ôte l'os du casis ; puis on le cisèle dans la jointure, pour replier le manche, que l'on coupe très-court. On le met dans une casserole avec un petit morceau de beurre, dans lequel on lui fait prendre couleur de tous côtés, comme s'il sortait de la broche. Il faut qu'il soit assaisonné de sel fin, un peu d'épices, un bouquet garni. (Voyez *Bouquet garni.*) Lorsqu'il a pris couleur, on le laisse mijoter à petit feu, en le retournant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il soit cuit. Au moment de servir, on l'égoutte ; on passe le fond au tamis de soie, et on le sert avec ce fond, ou des haricots, ou des pommes de terre fricassées avec la graisse et le jus, ou des pommes de terre arrangées de cette manière.

On a des petites pommes de terre d'égale grosseur, que l'on pèle à cru. Etant bien épluchées et lavées, on les égoutte ; on retire la graisse du mouillement du gigot dans une petite poêle ou casserole. Etant bien chaude, on y met les pommes de terre ; on les remue jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur, et qu'on les croie assez cuites : on a eu le soin de les saupoudrer de sel fin ; on les égoutte ; on les dresse autour du gigot, avec le jus qu'il a rendu, et qui sert de sauce.

Observation. Les pommes de terre étant préparées,

vingt minutes avant de servir, on peut retirer la graisse du fond du gigot, et commencer à faire frire les pommes de terre.

Gigot à l'anglaise.

On prend un gigot ; on le met dans un linge bien serré ; puis on le met dans un chaudron plein d'eau, avec une poignée de gros sel, où il cuira environ deux heures. On met cuire dans la même eau une dixaine de morceaux de carottes, et autant de navets d'égale grosseur, et longs d'environ trois à quatre pouces : il faut mettre les carottes avant les navets, une demi-heure suffisant pour ces derniers. On déballe le gigot : on le dresse sur un plat, et les légumes autour; on sert une sauce de beurre fondu (voyez *Beurre fondu*), et un huilier sur la table. Chacun fait une sauce à son goût.

Épaule de Mouton.

On peut la mettre à la broche comme le gigot ; et lorsqu'elle est bien tendre, beaucoup de personnes lui donnent la préférence, parce qu'elle est mêlée de graisse, ce qui rend ce manger plus agréable.

Épaule de Mouton braisée.

Elle se désosse jusqu'au manche, dont on coupe le bout : il faut avoir soin de ne pas la déchirer; puis on la pique de gros lardons assaisonnés ; on la roule dans sa longueur ; on la ficèle, et on la met cuire comme le gigot braisé. Les mêmes soins, les mêmes sauces et les garnitures qui ont pu servir au gigot, peuvent servir de même à l'épaule. (Consultez chacun de ces articles.)

Observation. La desserte des gigots et des épaules laissant souvent la possibilité de faire une entrée pour le lendemain, on coupe ces débris en morceaux, que l'on pare le mieux possible, en ajoutant des ognons glacés, des petites racines ou ragoûts de navets. Cette entrée, bien arrangée, sera aussi bien que si elle ne provenait pas des débris.

Côtelettes de Mouton.

L'usage fréquent que l'on fait des côtelettes de mouton n'est ignoré de personne. Il faut, pour qu'elles soient

bonnes et tendres, qu'elles proviennent d'un mouton gras, et qu'elles soient mortifiées. Un carré de mouton débarrassé de la poitrine et du collet, pèse six à sept livres, et l'on peut en retirer douze belles côtelettes : celles qui approchent du collet et celles du bout du filet sont de moins belle apparence. C'est à celui qui les coupe à suppléer, par des attentions, à ce qu'elles peuvent avoir de défectueux. Chaque côté paraît indiquer dans un fort mouton le moyen de faire une côtelette ; mais lorsqu'il est de moindre grosseur, elles seraient trop faibles ; il faut donc, lorsque le mouton est petit, mettre deux côtes, et quelquefois trois, pour qu'elles soient d'une bonne forme : on marque la côtelette avec le couteau depuis le haut de la côte jusqu'à la partie du filet. Toutes les côtelettes étant ainsi disposées, on les sépare avec le couperet ; après, on reprend le couteau ; on l'insinue entre le gros os et le filet, en le détachant jusqu'à l'os de la côte. Etant toutes préparées ainsi, on reprend le couperet, et on ôte cet os, en évitant d'endommager et le filet et la côte ; puis on enlève la peau et une partie de la graisse qui couvre chaque côtelette ; on les met sur le côté, on les aplatit doucement avec le dos d'un couperet mouillé, pour éviter de les déchirer. Après, on leur donne, en les parant avec le couteau, une forme ronde ; on diminue le côté de l'os, en le débarrassant de la graisse, et l'on tâche qu'un demi-pouce du bout de l'os soit entièrement découvert; ainsi préparées, on les saupoudre de sel fin; on les met sur une assiette, et l'on s'en sert des manières suivantes :

Côtelettes panées.

On fait fondre du beurre ; on y trempe entièrement les côtelettes, excepté le bout de l'os ; on les met dans de la mie de pain ; on les retourne pour qu'elles soient réparties également, et on les fait griller. Si l'on sert une douzaine de côtelettes, on en pane la moitié, et l'autre se fait griller au naturel.

Côtelettes sautées.

Etant préparées comme ci-dessus, on fait fondre un morceau de beurre dans un plat à sauter, puis on y met les côtelettes. Un quart-d'heure avant de servir, on les met sur un fourneau : il faut que le feu soit très-vif ; lors-

qu'elles sont raffermies d'un côté et ont pris une couleur jaune, on les retourne de l'autre, et l'on tâche qu'elles soient cuites également. (S'il y en avait de cuites avant les autres, il faudrait les retirer.) Etant à leur point, on les met chaudement sur une assiette, et on les dresse en couronne sur le plat : entre chaque côtelette on met un croûton. On égoutte la graisse qui est dans le plat à sauter; on y verse un peu de sauce espagnole et un peu de bouillon pour détacher la glace qui est au fond; on remue bien avec une cuillère. Etant bien finie, on en arrose les côtelettes, en passant la sauce dans une cuillère percée.

Observation. Pour ne point multiplier des recettes qui tendent au même résultat, je dirai que les côtelettes de mouton étant sautées et dressées de la manière ci-dessus, on peut varier les sauces et les ragoûts qui peuvent y être ajoutés; on peut donc les servir

A la chicorée,	Ragoût de champignons,
A la sauce tomate,	Ragoût à la financière,
Aux petites racines,	Sauce aux truffes.

(Voyez chacun de ces articles, dans lequel on peut ajouter la glace que l'on aura détachée du plat à sauter avec un peu de bouillon, et qui, étant réduite et introduite dans la sauce, ne peut que contribuer à la rendre meilleure.)

Côtelettes piquées et glacées.

On coupe les côtelettes comme ci-devant; mais on leur donne un peu plus d'épaisseur; on les aplatit très-peu; on coupe des petits lardons de la grosseur d'un tuyau de plume; ils peuvent être de lard gras et de jambon; on les passe d'outre en outre la côtelette, en formant un rond, puis un plus petit au milieu; de sorte que la partie piquée soit presqu'égale à celle qui ne l'est pas. Etant ainsi piquées, on les fait revenir avec un morceau de beurre ou de graisse de pot au feu bien nouvelle. Etant raffermies, on les égoutte; étant froides, on les pare, en coupant les extrémités des lardons et les parties qui se détachent; enfin, en leur donnant une belle forme ronde du côté du filet, et en nettoyant le bout de l'os de la côte; ainsi préparées, on les met dans une casserole avec un morceau de glace, du bouillon ou de l'eau, et un papier beurré pour les couvrir. Il faut éviter qu'elles soient trop cuites, parce que l'os s'en détacherait. Si le fond n'est pas trop salé, on le

laisse réduire à glace, et les côtelettes étant de belle couleur, on les dresse sur le plat avec un croûton dans l'intervalle, comme les côtelettes sautées, et on leur met les mêmes sauces et ragoûts.

On ne met jamais, par rapport aux croûtons, plus de huit à douze côtelettes; on en proportionne le nombre aux personnes qui doivent se trouver à table.

Côtelettes à la Soubise.

Ce sont des côtelettes préparées et cuites comme les précédentes, et dressées de même. L'on a une purée d'ognons blancs bien finie (voyez cet article), que l'on met dans le milieu du plat, qui offre une profondeur, par la manière dont les côtelettes sont dressées.

Aux laitues.

Même procédé. En dressant les côtelettes, on met une côtelette, une laitue en place de croûton, ainsi de suite; on les arrose d'une sauce espagnole bien finie ou d'un ragoût de petites racines.

On peut faire cuire les côtelettes d'une manière différente. Etant piquées (voyez cet article), on les marque dans une braisière, où l'on ajoute les débris des côtelettes, sans les faire revenir ni les parer. Etant un peu moins cuites, on les retire, on les laisse refroidir, puis on les pare, et on les met chauffer dans leur fond passé au tamis; on les dresse, ayant soin de les glacer avec le pinceau.

Côtelettes à l'écarlate.

Il faut mettre un lardon de lard et un de langue à l'écarlate; puis on fait cuire les côtelettes. On a une langue à l'écarlate toute cuite, que l'on coupe en morceaux, et l'on donne la forme de la côtelette, mais moitié moins d'épaisseur. On trouve dans les parures de langues de quoi piquer les côtelettes. Au moment de servir, on met chauffer les morceaux de langue, et on dresse entre chaque côtelette un croûton, si on a besoin d'augmenter le plat. Etant glacés, on y verse une sauce espagnole ou un ragoût de champignons.

Selle de Mouton.

La selle de mouton se compose de la partie qui est de-

puis le gigot jusqu'à la première côte du carré. On la sert quelquefois pour grosse pièce, et on la coupe avant que le mouton ne soit fendu, pour que les deux parties se trouvent réunies ; mais pour entrée, elle se trouve toujours séparée : on en met quelquefois deux, ou une seule, suivant la grosseur du mouton et le nombre des convives.

Selle de Mouton braisée.

On commence par enlever le chapelet dans toute sa longueur : c'est la partie des os qui se trouve attachée au filet ; on l'en détache avec le couteau, et on l'enlève avec le couperet, en évitant d'anticiper sur le filet. Après avoir enlevé l'extrémité du flanchet, qui se trouve à l'autre bout, ainsi que la graisse, qui serait inutile, on la roule, en commençant par le flanchet ; et arrivé ainsi au filet, il faut la ficeler avec soin. Si l'on doit n'en servir qu'un seul morceau, on doit peu le rouler, parce que cela ne garnirait pas le plat ; on la ficèle ; on la met cuire braisée (voyez cet article), en ajoutant les débris et parures que l'on aura. Etant cuite, on l'égoutte et on la déficèle, puis on enlève la peau, et l'on pare la graisse qui se trouve à découvert : on la dresse sur le plat, on la glace, et on la sert avec un peu de son fond passé au tamis. Elle peut se servir garnie de laitues, aux ognons glacés, à la purée d'oseille ou au ragoût de navets.

La selle de mouton étant braisée et cuite de la veille, a bien meilleur goût : on la laisse refroidir dans une terrine, ayant passé le fond par-dessus. Le lendemain on la retire ; en enlève la peau avec facilité. Ayant deux selles de disposées, on les reficèle de nouveau, et on les fait réchauffer dans leur mouillement ; et l'on n'a plus qu'à les égoutter et à les dresser sur le plat.

Selle de Mouton panée à l'Anglaise.

Il faut qu'elle soit braisée et cuite de la veille. Etant bien parée, on fait une anglaise, dans laquelle on met un peu plus de jaunes d'œufs (voyez *Panure à l'anglaise*) ; on en étale sur toutes les parties, excepté le dessous ; on y met de la mie de pain, puis on l'arrose de beurre fondu que l'on recouvre de nouveau de mie de pain ; on souffle pour en éloigner ce qui n'est pas fixé ; on pose les mor-

ceaux sur un papier beurré ou une barde de lard mise sur une tourtière. On les met prendre couleur au four, et on les sert avec un jus clair ou une sauce espagnole.

Si l'on n'avait point fait chauffer le four, et que l'on ne pût faire usage du four de campagne, il faudrait faire chauffer le mouton, après qu'il aurait été paré, et le retirer une heure avant que de servir, le paner au bout d'un quart-d'heure, et le mettre prendre couleur sous le four de campagne, où il serait difficile qu'il chauffât, s'il eût été entièrement refroidi.

Poitrine de Mouton.

Quoique peu recherchée, elle est cependant d'un bon manger : les tendons qui s'y trouvent, et la chair mêlée de graisse, la rendent très-délicate.

Poitrine de Mouton braisée.

On se contente d'enlever l'espèce d'arête saillante qui se trouve au gros de la poitrine et attachée à la partie des tendons ; on la ficèle dans sa longueur, et on la met cuire braisée. (Voyez *Braisée.*) Etant cuite, on la laisse refroidir ; puis on la dispose dans toutes les formes, et pour les ragoûts ci-après désignés.

Poitrine de Mouton panée et grillée.

On ôte les os du bout de la poitrine, ou l'on se contente de couper ce qui dépasse la chair; on la coupe en deux morceaux ou en plusieurs, suivant l'idée; on enlève la peau qui est sur la partie grasse, dite du flanchet. On ôte la graisse que l'on croit superflue; on la saupoudre d'un peu de sel fin et de poivre. Si on le juge à propos, on le trempe dans du beurre que l'on aura fait fondre, puis on l'enveloppe de mie de pain. (Voyez *Panure simple.*) On la fait griller, et on la sert avec un jus clair ou sauce poivrade. La poitrine de mouton étant braisée et refroidie, on peut la couper par morceaux, et en les parant, leur donner la forme qui convient; puis on les fait chauffer dans le fond de la braise où ils auront cuit, et on les sert :

A la chicorée, A la purée d'oseille,
Aux laitues, Aux navets,
A la purée d'ognons, Aux racines.
(Voyez chacune de ces sauces.)

Lorsque bourgeoisement on a son pot au feu, on peut y mettre cuire un morceau de poitrine de mouton : on la fait griller au naturel, ou paner au moment de se mettre à table.

Cou de Mouton.

Cette partie du mouton est la moins bonne; mais souvent on est obligé d'en faire usage, parce que les bouchers, en donnant un carré de mouton, lui laissent souvent le collet.

Collet de Mouton braisé.

On le dégage du bout saigneux; on le ficèle, et on le met cuire dans une braise (voyez cet article), ou bien l'on se contente de le mettre dans la marmite. Soit braisé ou bouilli, on peut le paner et le griller, le servir avec un jus clair ou une sauce piquante, avec des cornichons; on peut aussi le servir garni de laitues, de ragoût de navets et d'ognons glacés. (Voyez chacun de ces articles.)

Collet de Mouton aux choux.

On coupe un choux en deux ou quatre morceaux; on le fait blanchir. Etant rafraîchi et ficelé, on le met dans une casserole avec une livre de petit lard, que l'on aura bien lavé et ratissé, Le collet de mouton ainsi ficelé, on met trois ognons, autant de carottes, un bouquet garni, du sel et des épices; on mouille avec du bouillon du derrière de la marmite, pour qu'il soit plus gras. Le tout étant cuit, on dresse le collet de mouton au milieu; on presse les choux comme pour la pièce de bœuf garnie de choux. (Voyez cet article.) On arrange le lard et les racines de même, et l'on sert.

Bouchis de Mouton.

On dresse un quartier de mouton de devant, c'est-à-dire, on enlève les côtes depuis la poitrine jusqu'à l'échine, que l'on ôte; on supprime le collet, pour qu'il n'y reste d'os que l'épaule; on ne la prépare ainsi qu'après être morti-

fiée, et s'être assuré que le mouton doit être tendre. On le marine pendant vingt-quatre heures avec de l'huile, du sel, deux feuilles de laurier, deux gousses d'ail, des tranches d'ognons, des branches de persil ; on le retourne dans cette marinade, pour qu'il s'en imprègne également; on ne laisse aucune herbe de sa marinade pour le mettre à la broche : on l'assujétit avec quelques brochettes. Il lui faut une heure ou cinq quarts-d'heure de cuisson, et on le sert comme le gigot rôti, avec du jus, des haricots, à la purée d'ognons, etc.

Carré de Mouton piqué de persil.

Un carré de mouton dans toute sa longueur peut en donner deux, dont on ôte l'épiderme ou peau. On débarrasse la partie du filet, en enlevant les nerfs jusqu'à la chair; on prend une lardoire que l'on traverse dans l'épaisseur du filet, de manière que les feuilles de persil se trouvent en dessus, et les queues en dessous. Les filets étant garnis, on les fait mariner comme le rouchis; on les fait cuire à la broche, ayant soin de les couvrir de papier, pour que le persil ne brûle pas; et un instant avant de servir, on ôte le papier, pour que le persil se trouve croquant. On sert ces carrés avec une sauce piquante ou avec du jus.

Aminelle de Mouton.

Il faut les dépouiller et en supprimer la première peau; puis on les coupe en filets, comme des moyennes asperges; on les marine avec du citron, du sel et des branhces de persil. On les égoutte au moment de servir; on les trempe dans de la farine, et on les fait frire : on sert avec du persil frit. On peut mettre une sauce italiennne rousse dans une saucière.

Haricot de Mouton.

Il se fait avec presque toutes les parties du mouton : aussi est-il indiqué dans chacun de ces articles, comme côtelettes, poitrine aux navets. Je finirai ce qui regarde le mouton, par ce qu'on appelle

Haricot de Mouton à la Bourgeoise.

On coupe en morceaux égaux le plus possible, soit épaule,

poitrine ou côtellettes de mouton; on les met dans une casserole avec un verre de bouillon ou d'eau; et, au bout d'un quart-d'heure, on les fait aller à plus grand feu, pour qu'il n'y reste plus de mouillement. On en retire la graisse; on la met de côté; on laisse attacher une idée le jus qu'a rendu le mouton; puis on y met une cuillerée à pot de bouillon ou d'eau bouillante. Le fond étant détaché, on renverse le tout dans une terrine; on essuie la casserole; et, si l'on n'a pas de roux, on en fait un avec la graisse que l'on a mise de côté, et de la farine; on le délaye avec de l'eau et le mouillement qui est avec le mouton. Lorsqu'il bout, on met les morceaux de mouton, que l'on pare, s'ils en ont besoin; on met le sel nécessaire, un bouquet garni, et on fait cuire doucement. Lorsqu'il est aux trois-quarts cuit, on y met les navets, que l'on a préparés comme ci-après : on a soin de le bien dégraisser. Etant de bon goût, on le dresse sur le plat, en mettant le mouton en premier, et les navets par-dessus.

Manière de préparer les Navets.

On a une botte de navets; on les ratisse; on les lave; puis on les coupe de longueur égale, et on les divise, pour qu'ils soient tous de la même grosseur. Si on peut les tourner, cela se fait en ôtant les angles, et leur donnant la forme d'un bouchon. Etant ainsi préparés, on fait chauffer de la friture. Lorsqu'elle est chaude, on y met les navets. Du moment où ils commencent à prendre la plus légère couleur, il faut les retirer, les égoutter, et les mettre dans le ragoût le temps qui est nécessaire pour les cuire.

Il ne faut pas verser tous les navets à la fois dans la friture, parce que l'humidité qu'ils rendent occasionne une ébullition qui en ferait perdre beaucoup, et pourrait occasionner d'autres accidens : il faut donc les mettre successivement.

AGNEAU.

C'est depuis Noël jusqu'au mois de juin que l'on trouve de l'agneau aussi facilement que les autres viandes; le reste de l'année, ils sont fort rares. Il est facile de recon-

naître la qualité de l'agneau ; sa graisse et sa blancheur en sont les marques les plus sûres.

Tête d'Agneau.

On la désosse jusqu'à l'œil, et on ôte la mâchoire inférieure, de même qu'à la tête de veau. (Voyez cet article.) On la fait blanchir ; puis on la frotte de citron ; on la ficèle, et on la fait cuire dans un blanc. (Voyez *Blanc.*) Il ne lui faut guère qu'une heure et demie pour cuire. On égoutte, et l'on dresse sur le plat : elle se sert au naturel ; elle peut recevoir les ragoûts que l'on désire, tels que

Ragoût en tortue, Aux champignons,
Sauce tomate, Sauce à l'italienne.

Pasqueline d'Agneau.

Lorsque l'on achète une issue d'agneau entière, il y a, avec la tête, le mou, le foie et les pieds. On prépare un ragoût de champignons, où l'on peut mettre des ris de veau. Cette sauce étant réduite, après avoir égoutté les pieds, le foie, etc., on les coupe en moyens morceaux ; on les ajoute dans le ragoût, qu'on lie avec une liaison de trois jaunes d'œufs ; on verse le ragoût sur la tête, dont on a enlevé l'os du crâne, et l'on ajoute quelques croûtons glacés.

Oreilles d'Agneau, sauce verte.

Il faut les faire cuire dans un blanc, comme la tête d'agneau. Il faut une douzaine d'oreilles pour une entrée. Etant égouttées, il faut les parer par le gros bout, pour qu'elles puissent tenir droites sur le plat, et on les ficèle sans les séparer ; puis on les sert avec une sauce verte. (Voyez *Sauce verte, Ravigote.*)

Oreilles farcies.

Même cuisson que les précédentes. Etant égouttées, on pare le bout supérieur, et l'on met dedans une farce fine, comme aux oreilles de veau. (Voyez *Oreilles de Veau.*) On les pane, en les trempant dans le beurre et la mie de pain, et on les pane une seconde fois à l'œuf. (Voyez *Panure pour frire.*) Etant de belle couleur, on sert avec du persil frit.

Oreilles frites.

Etant cuites, bien égouttées et refroidies, on les coupe, dans leur longueur, en quatre morceaux; on les marine avec un peu de sel, du citron ou du vinaigre, quelques branches de persil. Un moment avant que de les mettre dans la friture, on les égoutte de nouveau, et on les met dans la pâte à frire. (Voyez *Pâte à frire.*) Il faut avoir soin de mettre les morceaux l'un après l'autre et à friture chaude. On les retire lorsqu'elles ont belle couleur, et l'on sert avec du persil frit.

Des Pieds d'Agneau.

On les vend ordinairement échaudés; s'ils ne l'étaient pas, on pourrait le faire soi-même. Ainsi que la tête d'agneau, il faut prendre les mêmes soins que pour échauder la tête de veau. (Voyez cet article.) On les fait blanchir, on les flambe, et on les approprie comme les pieds de mouton (voyez cet article); puis on les met cuire dans un blanc. Il faut de temps à autre s'assurer s'ils sont cuits. On peut les déposer dans une terrine, et s'en servir au besoin.

Pieds d'Aagneau à la poulette.

On prépare une sauce tournée, dans laquelle on aura mis des champignons. Etant réduite et de bon goût, on y met les pieds d'agneau, dont on aura ôté l'os. Au moment de servir, on les fait chauffer, et on les lie avec des jaunes d'œufs, un filet de vinaigre ou du citron, et du persil haché.

Pieds d'Agneau frits.

Il faut les couper et les mariner comme les oreilles d'agneau, ensuite les égoutter, les mettre dans la pâte, et les faire frire.

Pieds d'Agneau farcis et frits.

Etant cuits au blanc, il faut les égoutter et les fendre dans leur longueur; puis étendre une légère couche de farce fine. On les roule, de sorte que la farce se trouve en dedans; on les coupe en deux dans leur longueur; on les pane à la panure simple, puis à l'œuf. (Voyez *Panure*

pour frire.) On les fait frire doucement, pour que l'intérieur puisse chauffer.

Pieds d'Agneau farcis et grillés.

Mêmes préparatifs et mêmes soins pour y mettre la farce fine et les rouler. Il faut les paner la première fois à la panure simple, et la seconde avec une anglaise (voyez cet article) ; puis on les met griller. Etant de belle couleur, on peut servir dessous une sauce italienne. (Voyez cette sauce.)

Epaule d'Agneau en ballon.

Il faut la désosser jusqu'à l'os du manche, la faire dégorger pendant une heure à l'eau tiède ; puis, avec une aiguille à brider, rapprocher les chairs, et on lui fait prendre une forme ronde. On la fait blanchir un instant ; puis on pique le milieu du ballon avec du lard fin. (Voyez *Piqué.*) Ensuite on la met cuire braisée avec les débris et parures des épaules. Au moment de servir, on l'égoutte, on la déficèle. Etant glacée, on la sert avec telle sauce, ou chicorée, purée d'oseille, etc. On en met deux ordinairement pour une entrée.

Epaule d'Agneau en musette.

Il faut la désosser comme la précédente, la piquer de moyens lardons en dedans ; puis lui donner, en la ficelant, une forme allongée. On la fait cuire braisée. Au moment de servir on l'égoutte, on la déficèle, on la glace, et on la sert avec la sauce qu'on désire.

Galantine d'Epaule d'Agneau.

On désosse une ou deux épaules d'agneau ; on enlève les chairs jusqu'à la peau, que l'on prend garde d'endommager ; puis l'on met autant de lard que de chair ; on hache bien le tout ensemble ; on le pile dans le mortier, assaisonné de sel et d'épices. On étend la peau sur un linge blanc ; puis on met la farce dessus, étendue bien également, ensuite, des lardons, des carrés de langue à l'écarlate, de truffes, de petits cornichons ; on roule la galantine dans toute sa longueur, et on a soin de ne pas déranger les cordons qui doivent servir à la marbrer. Il faut envelopper la

galantine dans un morceau de linge blanc de lessive; puis la ficeler, pour qu'elle ne se déforme pas. On la met cuire braisée avec tout ce que l'on peut avoir de débris; on y ajoute un ou deux pieds de veau, si l'on n'a pas de gelée : on l'assaisonne de sorte qu'elle ait bon goût (telle qu'il est prescrit à la *Noix de Veau à la gelée*) ; on la laisse refroidir ; on la déficèle; puis on la coupe en rouelles de plus ou moins d'épaisseur; on la garnit de gelée. (Voyez *Gelée clarifiée.*)

Blanquette d'Épaule d'Agneau.

Etant cuite à la broche, on la laisse refroidir; puis on enlève les chairs; on ôte la peau de dessus, et on la coupe en blanquette. (Voyez *Blanquette de Veau.*) On fait réduire de la sauce tournée avec des champignons, et on finit avec une liaison.

Blanquette à la Paysanne.

On coupe les morceaux d'agneau rôti qui restent ; on les met dans une poêle avec un morceau de beurre et du sel ; on les saute un moment; puis on y met une cuillerée de farine. Etant bien mêlée à la viande, on la mouille avec un verre de vin blanc et un peu d'eau ; on y met du persil haché. Aussitôt qu'elle commence à bouillir, on y met une liaison de jaunes d'œufs : on goûte si elle est de bon goût ; on y ajoute un filet de vinaigre.

Côtelettes d'Agneau sautées.

Il faut deux carrés d'agneau pour faire douze côtelettes. Les deux poitrines peuvent faire une entrée, et les deux épaules une autre entrée. Ainsi, en prenant des quartiers d'agneau de devant, l'on pourra faire trois entrées.

Les côtelettes d'agneau se parent comme celles de mouton. (Voyez *Côtelettes de Mouton.*) On a soin, avant que de les couper, de marquer le nombre de côtelettes que l'on doit faire, afin qu'elles soient toutes égales. Etant disposées comme elles doivent être, on les met, après les avoir saupoudrées de sel, sur un plat à sauter, avec un morceau de beurre; puis on les fait aller sur un fourneau vif : on a soin de les retourner, et qu'elles ne cuisent pas trop : il ne faut pas plus de cinq minutes. On les dresse en couronne

sur le plat, avec un croûton glacé entre chaque côtelette; puis on verse une sauce espagnole ou un ragoût de champignons, une financière ou italienne dans le plat, pour détacher la glace, et incorporer le beurre dans la sauce ; et on la sert sur les côtelettes.

Côtelettes panées.

Il faut les parer et les saupoudrer de sel fin; puis on les trempe dans du beurre fondu ; on les pane à la mie de pain ; on sert avec un jus ou une italienne claire. (Voyez *Italienne.*)

Côtelettes à la d'Armagnac.

Huit ou dix côtelettes étant sautées, on les laisse refroidir; ensuite on met dessus une farce cuite (voyez *Farce cuite*), du double d'épaisseur de la côtelette ; on arrondit et on unit bien cette farce ; puis on met dessus un morceau de tetine cuite, et de la même forme ; on y met de la mie de pain ; ensuite, avec un pinceau, on l'arrose de beurre, et l'on remet de la mie de pain. Etant bien panées, on les met sur une tourtière beurrée : on leur fait prendre couleur au four, et on les sert avec une sauce italienne.

Epigramme d'Agneau.

Il faut prendre un quartier d'agneau de devant ; on en enlève l'épaule, que l'on fait cuire à la broche. On sépare-ra la poitrine du carré, dont on fera six côtelettes, et on fera cuire la poitrine dans une braise. (Voyez cet article.) Etant cuite,on la laisse refroidir, ayant eu soin de la mettre entre deux couvercles ; puis on en fait six morceaux, que l'on pare en forme de croûtons en larmes; ensuite on les pane avec une sauce à attelet (voyez *Sauce à attelet*), ou on les pane simplement au beurre, et on les fait cuire sur le gril. On fait cuire les six côtelettss dans un plat à sauter. On les dresse avec un croûton frit et glacé, un tendon, et ainsi de suite ; puis on aura emincé les chairs de l'épaule d'agneau, et mis cet émincé dans une sauce tournée, avec deux champignons; et on finit comme les autres blanquettes. On la dresse dans le milieu du plat.

Poitrine d'Agneau panée.

On a deux poitrines pour faire une entrée. On les fait

cuire braisées ; on les laisse refroidir, et on les pare en les laissant entières ; ensuite on les pane avec une sauce à attelet, ou à la panure simple. (Voyez *Panure simple.*)

Tendons d'Agneau aux laitues.

On fait cuire braisées deux poitrines. Etant cuites, on les laisse refroidir; on les pare le mieux possible, et on ne les met dans une casserole, avec un peu de fond de braise bien dégraissée, qu'au moment de servir ; on fait tomber à glace. On a autant de morceaux de laitues que de tendons ; on les dresse alternativement en couronne; on les arrose avec une sauce espagnole bien finie, ou un petit ragoût de racines.

Tendons aux pointes d'asperges.

Mêmes préparatifs que pour les précédens. Il faut mettre un croûton dans l'intervalle de chaque tendon, et un ragoût de pointes d'asperges au milieu (Voyez *Pointes d'asperges.*)

VOLAILLE.

DINDON.

Il faut éviter de prendre les dindons qui ont la chair jaune : on les appelle *Dindons du Gâtinais*. Ils ont ordinairement un goût amer, qui en rend le manger désagréable. Au commencement de la saison de la volaille nouvelle, les jeunes dindons gras sont d'un excellent manger, tant pour entrée que pour rôt. Les vieux ne s'emploient que pour daube ou galantine à la gelée.

Dindon en daube.

Etant plumé, il faut le flamber bien légèrement sur un fourneau, puis le vider. Si c'est pour être désossé, on l'ouvre sur le dos depuis le croupion jusqu'à la tête, et on détache les cuisses aux jointures qui tiennent à la carcasse. On coupe les pattes au-dessus du premier joint, ainsi que les ailerons; on continue d'enlever la chair, en n'en laissant pas après les os. Lorsque la carcasse est entièrement

détachée, on ôte les deux os qui sont à chaque cuisse, en tirant à soi l'os qui tenait à la patte : elle se trouve rentrée en dedans, et l'on en fait de même à la partie de l'aile ; on pique les chairs avec des lardons assaisonnés de sel et d'épices. On peut mettre un morceau de rouelle de veau piquée de même dans le milieu, ou une farce faite avec moitié de veau et autant de lard, et bien assaisonnée. On renverse le dindon, et on lui donne la meilleure forme possible ; on rapproche les peaux, et on les fixe avec une aiguille et du fil ; on le ficèle, on le marque dans une casserole avec des bardes de lard par-dessus, un bouquet doublement garni ; on y ajoute un peu de basilic, quatre ognons, autant de carottes, un jarret de veau ou des débris, deux pieds de veau, la carcasse, les pattes, les aîlerons et le cou du dindon, du sel, des épices ; puis on mouille avec du bouilon. Il faut avoir soin de retirer l'abatis lorsqu'il est cuit, parce que l'on peut s'en servir. Le tout étant cuit, on retire le dindon, et tout ce qu'il y a dans la braisière ; on le met dans un vase où il puisse conserver la forme qu'on lui a donnée ; on passe par-dessus le mouillement au travers d'un tamis. Le lendemain on enlève la graisse, et l'on voit si la gelée est assez forte et d'un bon sel ; on fait tiédir le dindon pour ôter la gelée qui aurait pu s'y attacher ; on fait clarifier le fond (voyez *Gelée clarifiée*) : et la daube étant sur le plat où on doit la servir, on la garnit, et on la décore avec cette gelée.

Nota. Si l'on n'est pas dans l'intention de désosser le dindon, il suffit, après l'avoir flambé, vidé, et ôté les abatis. On retrousse les pattes en dedans ; on l'assujétit avec une aiguille à brider ; puis on le pique avec du lard assaisonné comme ci-dessus, et on le fait cuire avec les mêmes garnitures et assaisonnement que le précédent. On peut le servir chaud avec les racines avec lesquelles il aura cuit ; on le garnit d'ognons glacés, ou simplement avec un peu de son fond réduit et de bon goût.

Galantine de Dindon.

Après avoir été flambé, épluché, il faut enlever la peau entière, et prendre garde de la déchirer. On l'ouvre sur le dos, depuis le croupion jusqu'au haut du cou, ensuite, on enlève les chairs, et l'on coupe les filets mignons en lardons carrés, que l'on met de côté. Toutes les chairs étant réu-

nies, et après avoir eu soin d'ôter les nerfs des cuisses et des autres parties, si on veut la rendre plus considérable, on y ajoute de la rouelle de veau, et l'on met du lard à peu près autant que de chair ; puis on hache bien fin, on l'assaisonne de sel et d'épices ; on pile dans un mortier la peau sur un linge blanc ; on y met la moitié de la farce répartie bien également, et on place, dans la direction du croupion à la tête, un rang de filets mignons, un autre de langues à l'écarlatte, puis un de truffes, de pistaches mondées, ou de petits cornichons ; on recommence par les filets, ainsi de suite. Il peut en être placé huit cordons, ce qui fait deux de chaque : on les enfonce un peu, pour ne pas les déranger en mettant dessus la farce qui reste. Ensuite on roule la galantine dans le même sens ; on l'enveloppe d'un linge fin ; on la ficèle, pour qu'elle ne se dérange pas, et on la met cuire dans le même assaisonnement que la daube : on en tire la gelée par les mêmes procédés. Cette galantine se sert entière, en la garnissant de gelée ; elle peut être mise sur un socle de saindoux : on peut la couper en rouelle, après avoir été servie entière, en aspic, etc. Toutes ces daubes demandent à être faites la vieille; refroidissant dans leur cuisson, elles prennent un meilleur goût, et cela facilite le travail.

Des Ailerons.

Lorsque les ailerons ne sont pas échaudés, il faut le faire de cette manière : on met dans un poêlon huit à dix ailerons ; lorsque l'eau commence à chauffer, on les remue ; et, les plumes commençant à se détacher, il faut les retirer du feu, et bien les éplucher ; ensuite, on les met dégorger dans de l'eau tiède ; on désosse environ un demi-pouce à partir de l'aile ; puis on les fait blanchir ; on les flambe bien légèrement. Etant bien épluchés, on les met dans une casserole avec du bouillon, un ognon, une carotte, un bouquet simple ; on les couvre de bardes de lard ou d'un papier beurré, et l'on fait cuire ; on les met dans une terrine, et l'on s'en sert au besoin. Il faut tâcher que les ailerons se conservent blancs ; ce qui s'obtient en les couvrant de lard, et en ayant soin qu'ils trempent dans le mouillement, et en enterrant la partie supérieure en dessous, en attendant de les servir. Etant cuits, on peut les servir en

Haricots vierges,	A l'allemande,
Purée de lentilles,	Ragoût de navets,

Au consommé, Aux champignons.
(Voyez ces différens articles.)

Ailerons piqués.

Etant échaudés, il faut les désosser en partie, les faire raffermir dans l'eau chaude, pour pouvoir les piquer : puis on les flambe. Etant piqués de lard fin, il faut les marquer dans une casserole, avec du consommé ou bouillon, un peu de glace, un rond de papier beurré. Etant presque cuits, il faut réduire le mouillement à glace, dans laquelle les ailerons prendront belle couleur. On les sert sur de la chicorée à la béchamel (voyez *Béchamel*), ou autre sauce.

Ailerons à la Chipolata.

La chipolata est un ragoût à la financière, dans lequel on ajoute des petits ognons, des marons, du petit lard et des saucisses, desquelles on fait deux ou trois dans une ; ce qui s'obtient en les séparant avec un bout de fil. Ce ragoût étant bien fini, on le dresse dessus les ailerons, et on y met quelques croûtons glacés.

Ailerons frits à la Villeroi.

(Voyez *Fricassée de poulet panée et frite,* à l'article des *Panures.*)

Abattis de Dindon en haricots à la Bourgeoise.

La tête et les ailerons étant échaudés et appropriés, ainsi que les autres parties, on fait un roux, dans lequel on passe les abattis ; puis on le mouille avec du bouillon ou de l'eau, un bouquet garni. (Voyez *Bouquet garni.*) Lorsqu'il bout, on le met cuire sur le bord du fourneau, ayant soin de le dégraisser. Etant presque cuit, on y ajoute des navets frits (voyez *Ragoût de navets*), et l'on sert. Les débris du dinde rôti s'emploient de beaucoup de manières ; c'est de ces débris, lorsqu'on en a suffisamment, que l'on peut faire des entrées aussi bonnes que si on l'eût mis exprès à la broche.

Emincé aux concombres.

On coupe un concombre en deux dans sa longueur, en

quatre morceaux ; on enlève la peau et l'intérieur ; on retranche les angles des morceaux ; on les émince de moyenne grosseur ; puis on leur fait faire un bouillon dans de l'eau et du sel ; on les égoutte ; ils achèvent de cuire dans du bouillon ; on les égoutte de nouveau sur un tamis. On prend les chairs du dindon, on les coupe très-minces ; on a une béchamel grasse (voyez *Béchamel*) bien finie, que l'on met chauffer. Au moment de servir, on y met l'émincé de volaille et les concombres ; on le tient chaudement sans bouillir. Etant de bon goût, on le sert dans un plat garni de croûtons.

Nota. Les concombres ainsi préparés peuvent être mis dans une sauce tournée bien finie et liée aux jaunes d'œufs, dans laquelle on mettra l'émincé.

Hachis à la Reine.

Il faut, autant que possible, ne prendre que des blancs de volaille. On ôte bien toutes les peaux et nerfs, puis on les hache très-fins ; ensuite on les met dans une béchamel bien réduite. (Voyez *Béchamel.*) Etant bien chaude et de bon goût, on le dresse sur un plat garni de croûtons, et on l'arrose d'un peu de béchamel que l'on aura conservée : on peut y ajouter six œufs pochés que l'on arrange dessus ; on les glace avec le pinceau.

Cuisses de Dindon à la sauce Robert.

Il faut les ciseler, les saupoudrer de sel et d'un peu de gros poivre, puis les mettre griller, et on les sert avec une sauce Robert. (Voyez *Sauce Robert.*)

Marinade de Dindon.

On dépèce en moyens morceaux les débris de dindon ; on les met dans une marinade cuite. (Voyez *Marinade.*) Au moment de les servir, on les égoutte, et on les met dans une pâte à frire. (Voyez *Pâte à frire.*) Etant de belle couleur, on dresse sur le plat avec du persil frit.

Capilotade.

On fait une sauce à l'italienne avec un morceau de beurre, une cuillerée de farine, des champignons, du per-

sil et un peu d'échalottes hachées ; puis on mouille avec un verre de vin blanc et du bouillon. Étant bien dégraissés et de bon goût, on met les morceaux de volaille mijoter pendant une demi-heure ; on dégraisse de nouveau, s'il en est besoin ; on dresse la capilotade et la sauce par-dessus ; on y ajoute quelques croûtons frits et glacés.

Dinde aux truffes.

On a une livre de truffes bien brossées. (Voyez *Truffes.*) Après être bien nétoyées, on enlève la pelure, que l'on hache bien fin ; puis on retire de la dinde tout ce que l'on peut de graisse. On l'épluche bien proprement, et on la pile ; ensuite on met dans une casserole un morceau de beurre et les truffes, du sel et des épices ; on les passe sur le feu pendant environ dix minutes ; ensuite on y met les parures de truffes et la graisse de la dinde. S'il n'y avait pas assez de graisse de dinde, on y ajouterait les débris du lard pilé. Etant de bon goût, on introduit dans la dinde que l'on a eu soin de vider par la poche, les truffes ainsi préparées; puis on la trousse, et on la bride de manière que les truffes ne s'en échappent pas ; ensuite on met une barde de lard, on la ficèle, et on la marque dans une casserole avec des débris de veau, le cou, et ce que l'on peut avoir, un rond de papier par-dessus : on la fait cuire à petit feu. Pour la sauce, on prend de la sauce espagnole (voyez cette sauce), dans laquelle on met la parure de truffes hachées. Au moment de servir, on égoutte, on débride la dinde, et l'on sert avec la sauce.

DU CHAPON ET DE LA POULARDE.

Le chapon est moins délicat que la poularde ; il est aussi moins blanc. Il est facile de le reconnaître à l'ergot, que l'on a quelquefois soin de couper. La poularde est plus grasse et plus blanche que le chapon, et est généralement moins forte. Ce sont celles qui viennent du Mans et de la Bresse, et celles dites *à la noix,* à qui l'on donne la préférence.

Chapon au gros sel.

Après l'avoir flambé, on doit s'occuper de le bien éplucher, autant qu'il est possible. Il faut le vider par la poche; mais, lorsque cela devient trop difficile, on fait une ou-

verture la moins large possible, à partir du gros de la cuisse en allant au croupion. (Cette ouverture ne doit point paraître, si la volaille est bien bridée.) En retirant les boyaux et le gésier, il faut prendre garde de crever l'amer, qui se trouve attachée au foie, et qui, lorsqu'il se trouve être gras, est très-utile pour les garnitures. Étant bien approprié, il faut le trousser ; ce qui se fait en inclinant les pattes dessus les cuisses, et en passant l'aiguille à brider d'une cuisse à l'autre entre la patte et l'os de la cuisse, et traverser de nouveau en passant en dessous. On sert la ficelle, qui doit empêcher la volaille de se déranger. On peut de même fixer les ailes, en traversant de l'une à l'autre avec l'aiguille et la ficelle : on donne la meilleure forme possible. On le frotte de citron ; puis on met une barde de lard dessus, que l'on ficèle ; on le marque dans une casserole, avec ognons, carottes, le cou, le gésier, quelques morceaux de veau, si on en a ; ensuite on le mouille avec du bouillon, et on le met sur le feu. Le temps de la cuisson dépend de la finesse de la volaille et de la saison ; au mois d'août et de septembre, cinq quarts-d'heure suffisent ; et aux mois de mars et d'avril, il faut près de deux heures. On doit préférer le mettre un peu plus tôt, pour ne pas être obligé de retarder le dîner, ayant la facilité de le retirer du feu, lorsque l'on s'aperçoit qu'il est cuit : il se sert avec du gros sel et du jus.

Observation. Beaucoup de personnes mettent le chapon dans la marmite, parce que cela cause moins d'embarras, et perfectionne le bouillon. Je dirai qu'étant cuit séparément, il se conserve mieux dans son entier, puisque l'on peut le retirer du feu et le tenir chaud. Pour rendre, si l'on veut, le bouillon meilleur, on est toujours à portée d'en mettre ce qui est nécessaire dans le potage, en passant au tamis le fond dans lequel il aura cuit.

Chapon au riz.

On lave à plusieurs eaux tièdes une demi-livre de riz ; on flambe et on épluche un chapon comme le précédent ; on met du bouillon dans une casserole assez grande. Lorsqu'il bout, on y met le chapon, et l'on calcul la différence de sa cuisson à celle du riz. Lorsqu'il sera avec le chapon, il faut qu'il aille bien doucement, et avoir soin de le remuer, de crainte qu'il ne s'attache. Si on s'aperçoit que le cha-

pon soit cuit avant le riz, il faut le retirer, et le remettre lorsqu'il en est temps. Etant prêt de servir, on égoutte le chapon, on le déficèle, on verse le riz par-dessus. Il faut qu'il soit plus épais que pour le potage.

Autre manière de finir le riz.

Lorsque le chapon et le riz sont cuits, au moment de servir, on a environ une cuillère à pot de sauce tournée bien finie, que l'on verse dans le riz (qu'il faut tenir un peu plus épais). Etant bien amalgamé, et d'un bon sel, on y verse une liaison de trois jaunes d'œufs, et l'on sert le riz dessus le chapon.

Poularde poêlée.

Il faut flamber et vider la poularde, et la bien éplucher comme le chapon, et on lui donne la forme la plus agréable possible. On lui frotte l'estomac avec un jus de citron, puis on y met une barde de lard dessus ; on la ficèle ; ensuite on la marque dans une casserole avec une couple de carottes, ognons, et un bouquet garni (voyez *Bouquet garni*), le cou de la poularde, quelques débris de veau, et du sel ; on mouille avec peu de bouillon ; on la couvre d'un rond de papier beurré, et l'on fait cuire : on sert dessus telle sauce que l'on désire, telles que celles

Aux tomates,	Aux champignons,
Ragoût financière,	Au jus clair,
A l'estragon,	Aux huîtres.

(Voyez ces différentes sauces.)

Poularde à la Saint-Gara.

Etant flambée et vidée, il faut tâcher d'enlever l'os de l'estomac intérieurement ; ce qui se fait en passant le couteau entre la peau et le brechet ; on le rompt ; et, en introduisant un doigt dans le derrière de la poularde, et un doigt de l'autre main par la poche, on parvient, en appuyant les deux pouces sur l'estomac, à rompre l'os, et à l'enlever facilement. On a des lardons de lard et de langue à l'écarlatte ; on les place alternativement, et à des distances égales, les bouts des lardons qui dépasseront l'estomac. Il faut couper proprement, sans endommager la peau ; puis trousser la poularde le mieux possible,

la couvrir d'une barde de lard, et la ficeler : puis on met quelques débris de veau, ceux des lardons, ognons et carottes, un bouquet garni, un rond de papier, et on la fait cuire à petit feu, avec peu de bouillon pour mouillement. On peut, pour la sauce, prendre les débris de langue à l'écarlatte, les hacher et les piler ; on y met gros comme une noix de beurre, et on les pile ; ensuite on les met dans une casserole, et on les délaye dans un peu de sauce tournée bien finie, du bouillon ou du fond de la cuisson de la poularde ; ensuite on passe cette purée à l'étamine : on a soin de la tenir claire, et la faire chauffer sans qu'elle bouille. Si elle n'était pas assez rouge, on pourrait y mettre un peu de tomate. On égoutte la poularde, on la débride, et on la sert avec la sauce.

Poularde au riz.

Après l'avoir flambée, vidée et épluchée, on trousse les pattes en dedans ; on la met cuire avec du bouillon, et le riz bien lavé, comme pour le chapon. (Voyez *Chapon au riz.*)

Poularde en ballon.

Elle demande à être flambée, vidée et épluchée ; on trousse les pattes en dedans : on peut en supprimer les ailes ; puis, la mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, de sel, un peu d'épices, un bouquet garni ; on la fait revenir à petit feu, ayant soin de la retourner pour qu'elle cuise également ; il faut près d'une heure. Assuré qu'elle est cuite, on la retire, et on met dans le beurre, échalottes, persil, champignons hachés, et des truffes, si on en a : on peut les mettre coupées en lames, ou hachées. Au bout de cinq minutes, on les verse sur la poularde. Etant froide, on a quatre à cinq feuilles de papier blanc que l'on huile ; puis on met au milieu une barde de lard mince, sur laquelle on pose la poularde ; on prend le fond des fines herbes, dont on aura mis la moitié dans le corps, et l'on en garnit le tour de la poularde, ainsi que le dessus, ayant soin de ne pas mettre de jus, s'il s'en trouvait dans le fond : une autre barde de lard sur l'estomac ; puis on l'enveloppe de la première feuille de papier, et on en forme un ballon carré, le mieux qu'il sera possible, et on le retourne, pour que les plis des autres feuilles ne soient pas tous du même côté ; on continue ensuite de l'en-

velopper avec la seconde, et de même jusqu'à la dernière ; puis on la ficèle ; on la met ensuite chauffer au four ou sur le gril, ayant soin de ne pas mettre grand feu, pour éviter que le papier ne prenne trop de couleur. Lorsque l'on est pour la servir, on la déficèle. S'il arrive que le premier papier soit trop coloré, il faut l'enlever ; puis on fait une ouverture carrée, que l'on ouvre de trois côtés : il faut tâcher que l'estomac de la poularde se trouve en-dessus. On a une bonne sauce italienne, dans laquelle on aura mis le reste des fines herbes et le jus, s'il en est resté.

Il faut que l'ouverture que l'on aura faite en dessus soit assez grande pour que l'on puisse dépecer la poularde, sans être obligé de déchirer le papier.

Poularde farcie.

Lorsqu'une poularde, ou rôtie ou poêlée, aura été servie, et qu'elle n'aura pas été entamée, ou bien même que l'on n'aura ôté qu'une partie de l'estomac, elle pourra se servir comme si elle était entière. On achève de prendre les filets qui restent, sans endommager les cuisses ni les ailerons ; on enlève les os de l'estomac, et l'on fait un puits ovale de la poularde. Avec les chairs que l'on retire et d'autres débris de volaille ou de veau, on fait une farce cuite (voyez *Farce cuite*) ; puis on la met dans la poularde, et on lui donne sa première forme. On dore avec un œuf battu la partie farcie ; on la panne avec de la mie de pain ; ensuite on l'arrose de beurre, et on remet de nouveau de la mie de pain. On écarte, en soufflant, ce qui n'est pas fixé par le beurre ; on entoure la partie de la poularde de bardes de lard ou papier beurré que l'on fixe avec des brochettes ; puis on met sur une tourtière beurrée prendre couleur au four ou sous le four de campagne. On aura soin, si c'est au four, de la mettre sur une chevrette ; et avec peu de feu, si c'est au four de campagne, pour éviter qu'elle ne s'attache pas. Etant chaude et de belle couleur, on l'égoutte et on la débarrasse des bardes de lard : on la dresse sur le plat, et l'on sert avec une sauce italienne blanche ou rousse, ou un velouté bien fini. (Voyez ces sauces.)

Poularde en puits.

Cette manière de servir la poularde consiste dans les

mêmes préparatifs, c'est-à-dire, à enlever les chairs de l'estomac, et à faire chauffer la poularde dans une casserole, avec un peu de fond de la cuisson, si elle a été bouillie ; et, si elle a été rôtie, la mettre à la broche, bien enveloppée de papier beurré. De la chair que l'on aura retirée, on fait une blanquette, dans laquelle on peut ajouter tout ce qui compose une financière au blanc (voyez *Financière*); puis on égoutte la poularde, et l'on met le ragoût au milieu du puits : on peut y mettre un hachis à la reine, un salpicon, un émincé, ou tout autre ragoût.

Poularde piquée.

Lorsque la poularde est vidée, flambée et bien épluchée, il faut la trousser, et faire en sorte que l'estomac soit bien bombé, tâcher d'enlever une partie du brechet ; puis on pique de lard fin les deux filets, sans en rien détacher. On met cuire la poularde dans une casserole avec les mêmes assaisonnemens que la poularde poêlée, un rond de papier beurré par-dessus. Etant cuite, on l'égoutte; on la débride; ensuite on la dresse sur le plat. On glace avec le pinceau la partie piquée : on sert avec telle sauce qui convient.

Observation. Si je ne fixe pas les sauces, c'est que souvent celle qui serait désignée se trouverait semblable à celle qui est indispensable à tel autre plat. Il faut, dans un nombre d'entrées, varier la couleur des sauces; ce qui ajoute à la beauté du dîner.

Poularde à la bigarrure.

(Voyez *Poulet en bigarrure.*)

Filets de Poularde piqués.

Il faut trois poulardes, dont on enlève les filets de cette manière. Après les avoir flambés et épluchés, on sépare la peau de l'estomac, depuis la poche jusqu'à l'autre extrémité; on appuie la lame du couteau le long du brechet, et on continue de détacher le filet jusqu'à l'aileron, que l'on ne sépare pas. Les six filets étant ainsi levés, on en détache les filets mignons qui se trouvent sous le filet supérieur; on pique les six gros filets de lard fin; on les trousse de manière que l'aileron se trouve en dessus ; on le fixe avec une petite brochette en bois. On les met dans une casse-

role beurrée, avec un morceau de glace réduite et un peu de bouillon, un papier beurré par-dessus ; on les met cuire, ayant soin de mettre du feu sur le couvercle, pour que le lard sèche, et prenne même un peu de couleur : on s'aperçoit qu'ils sont cuits, en touchant à l'aileron. S'il reste trop de mouillement, au moment de servir, on retire les filets, et on le fait réduire presqu'à glace ; on y met les filets au moment de servir ; on les renverse, pour que la partie piquée puisse se glacer. Etant sur le plat, on achève, avec un pinceau, de les glacer partout également. On peut mettre dans l'intervalle de chaque filet une belle écrevisse. Les filets mignons peuvent se ciseler de truffes de la forme d'un liard ou d'un centime, mais un peu plus épais ; puis, avec le couteau, on fait des incisions un peu obliques, dans lesquelles on introduit les truffes ; on les met sur un plat à sauter, avec du beurre. On peut les laisser en longueur, ou leur donner la forme d'une gimblette : on les saute. Etant cuits, on les dispose en bord de plat ; on les place dans l'intervalle des filets piqués, en place d'écrevisses ; on les sert avec de la chicorée bien finie, une sauce aux tomates ou au beurre d'écrevisses.

Cuisses de Poularde farcies.

Après avoir levé les filets des poulardes, on emploie les six cuisses. Il faut fendre la peau sur le dos, depuis le croupion jusqu'auprès du cou. On détache les cuisses de la carcasse ; on coupe les pattes au-dessus de la jointure ; on les désosse entièrement, et on arrondit la peau, en supprimant les extrémités. Il faut de nouveau ôter la jointure qui est restée après la partie, et les introduire dans la cuisse par le petit bout qui se trouvera rentré en dedans. Il faut faire un salpicon ou une farce, soit de quenelles, ou de farce cuite (voyez *Salpicon*), que l'on met dedans. Etant refroidi, on prend une aiguille et du gros fil ; on le passe autour de la peau, de manière qu'en serrant les deux fils, le salpicon se trouve renfermé, et les cuisses d'une forme ronde. On appuie dessus, pour que la forme soit régulière, et on les met cuire dans une casserole couverte de bardes de lard ; on y ajoute les principaux débris des poulardes, un ognon, une carotte, un bouquet garni. Etant cuites, on les égoutte, on les déficèle ; puis on les dresse sur un plat : on met dans l'intervalle une écrevisse

ou un croûton coupé en crête et frit, et l'on sert avec une sauce aux truffes, aux tomates, italienne, blanche, etc.

Le Salpicon, pour mettre dans les cuisses, se compose de champignons, du foie des poulardes, de truffes, de quenelles, de filets de volailles, le tout cuit et coupé en dés. Etant bien égoutté, on les met dans une béchamel bien réduite, ou dans une sauce allemande bien liée : on peut ajouter ou retrancher quelques articles dans la composition du salpicon.

Galantine de Poularde.

Lorsque l'on a levé des filets de poularde, on peut conservér une peau entière, et avec la chair des cuisses, un peu de veau, si on le juge à propos, du lard et les autres ingrédiens nécessaires, on en fait une galantine traitée comme la galantine de dindon (voyez *Galantine de Dindon*), et l'on en tire le même parti.

Capilotade.

On prend un morceau de beurre que l'on met dans une casserole, avec une cuillerée à bouche de farine; on a des champignons, du persil, un peu d'échalottes hachées; on passe le tout ensemble; on mouille avec un peu du bouillon et un demi-verre de vin blanc. Lorsque cela bout, on le met sur le bord du fourneau pour cuire un instant. On a des débris de la poularde, que l'on aura dépecés et parés; on les met mijoter dans la sauce pendant vingt minutes. On dégraisse avec soin; on la sert sur le plat avec des croûtons frits en lames. Il faut que la sauce soit d'un bon sel.

Cuisses de Poularde aux truffes.

On les prépare comme les cuisses de poularde farcie : au lieu de salpicon, on y met un peu de farce cuite, dans laquelle on aura mêlé quelques morceaux de truffes coupées en dés : on les trousse, et on les fait cuire de même. (Voyez cet article.) Etant prêt de servir, on les égoutte; on en ôte le fil; on les dresse sur un plat, avec un croûton entre chaque. Il faut que le bout de la patte soit en haut, comme la pointe du croûton. On met un ragoût de truffes bien épluchées et coupées en dés ou en lames, que l'on aura mis dans un peu d'espagnole, avec un demi-verre de vin blanc. Etant bien réduit et dégraissé, on sert des croûtons au milieu des cuisses.

DES POULETS.

Il y a beaucoup de choix dans cette espèce de volaille. Il y a le poulet gras, qui est celui que l'on emploie pour rôt et pour entrée. Sa blancheur et sa graisse sont les signes de sa bonne qualité ; mais pour l'employer, il est des saisons plus avantageuses les unes que les autres. Aux mois d'avril et de mai commencent les poulets nouveaux : à cette époque, ils sont très-tendres, et il faut peu de temps pour les faire cuire ; ce qui demande un peu de surveillance. La saison où la volaille est la meilleure de l'année et la moins chère, c'est le mois de septembre : elle continue à être bonne jusqu'au mois de février ; après, elle devient dure, et le choix en est plus difficile. Il y a le poulet dit à la reine : ce sont des poulets que l'on engraisse avant que d'être arrivés à leur force. Ils sont ordinairement très-blancs, et se servent pour entrée ; mais, au lieu de deux, il faut en mettre trois, vu leur peu de grosseur. Les poulets communs se désignent assez par le nom qu'ils portent ; cependant il y a du choix, et pendant quelques mois de l'année, il s'en trouve que l'on appelle poulets demi-gras, que l'on peut employer pour les fricassées de poulet, et même servir à lever les filets pour faire un hachis et autres entrées : mais une fois l'hiver arrivé, ils deviennent durs, rouges, et d'un manger désagréable.

Poulets poêlés.

On a un ou deux poulets bien blancs, que l'on flambe légèrement ; on les épluche, et on les vide par la poche. Il faut abattre le brechet, pour que l'estomac prenne une plus belle forme, et on les bride comme la poularde. On frotte l'estomac avec un jus de citron ; on le recouvre d'une barde de lard, que l'on ficèle pour qu'elle ne se dérange pas. On les met dans une casserole, avec une poêle préparée (voyez cet article), ou, à son défaut, deux moyens ognons, une carotte coupée en quatre morceaux, un bouquet garni (voyez *Bouquet garni*), les cous de poulets, des débris de veau, si on en a, du sel, et environ deux verres de bouillon : on couvre le tout d'un rond de papier, et l'on fait cuire. Dans la saison de la volaille nouvelle, trois quarts-d'heure suffisent pour faire cuire des poulets ; mais,

à mesure qu'ils augmentent en grosseur, il leur faut plus de temps. Étant cuits et bien égouttés, après avoir ôté la ficelle, on les dresse sur le plat, et on les sert avec telle sauce qu'il convient, comme celles

Au beurre d'écrevisses, A la sauce verte,
A la sauce tomate, A l'estragon,
A la ravigote, A l'aspic chaud.

Avec ragoûts :

A la financière, Aux truffes, Aux champignons.
(Voyez ces différens articles.)

Observation. Il faut, avant de poser les poulets sur le plat, cerner le trou du croupion, et l'enlever : puis pencher le poulet, pour que le mouillement qu'il pourrait y avoir dedans, s'égoutte, attendu qu'en le dépeçant, ce mouillement se mêlerait à la sauce, et ferait un mauvais effet. Lorsque l'on n'est pas assujetti à une grande économie, on peut, dans les poulets que l'on veut poêler, y mettre un morceau de beurre manié avec du sel et un peu de muscade : on remplit l'estomac; ce qui facilite à lui donner une plus belle forme, et en même temps contribue à nourrir la chair du poulet.

Poulets en entrée de broche.

Il est nécessaire, en préparant cette entrée, de mettre du beurre assaisonné dans l'intérieur des poulets, parce qu'ils n'ont rien, étant à la broche, qui puisse contribuer à leur donner du goût. On les bride ; on les frotte de citron, comme pour les poêler; on les met sur une broche, on les enveloppe de lard et de papier beurré, et on les fait cuire, en les arrosant avec un peu de beurre et celui qu'ils rendront : il faut environ une heure pour les cuire. On évite qu'ils ne prennent de la couleur ; on les déballe, on les déficèle, et on les égoutte; puis on les sert avec telle sauce qui convient. (Voyez *Poulet poêlé.*)

Poulet au riz.

Même préparation que pour le chapon au riz. On proportionne le riz et le bouillon à la grosseur de la volaille. (Voyez cet article.)

Poulets à la reine.

On a trois poulets à la reine ; on les flambe, on les vide, et on les retrousse avec les mêmes soins que les poulets poêlés ; on les fait cuire de même. Cette entrée ne diffère que par la grosseur des poulets : on les sert avec telle sauce qui convient.

Poulets farcis et Poulets en puits.

Je crois inutile de répéter pour ces articles, ainsi que pour beaucoup d'autres, les moyens d'exécution ; la poularde et les poulets peuvent subir la même manière de les préparer et de les servir. Il faut donc consulter alternativement ces deux articles de poularde et de poulet, en ce qu'ils ne diffèrent que par la grosseur, et qu'au lieu d'une poularde, qui peut faire une entrée, il faut employer deux poulets, ou un seul, si on est peu de monde à table. La capilotade de poulet se fait de même que celle de dindon et de poularde.

Poulets aux truffes.

On a un beau poulet gras. Etant flambé et vidé, si l'on n'a pas de graisse de volaille, on râpe avec la lame d'un couteau environ une demi-livre de lard ; puis on lave des truffes ; on les épluche, et on les passe dans un morceau de beurre, avec du sel et des épices ; on y met ensuite le lard râpé ou pilé, et on emplit le poulet, que l'on aura vidé par la poche. Il faut laisser la peau du cou le plus long possible, parce que l'on peut en mettre dans cette peau ; ce qui prolonge le poulet, et lui donne une plus belle apparence ; puis on le trousse de manière que les truffes ne puissent s'échapper ; on met une barde de lard sur l'estomac, et on le fait cuire comme la poularde aux truffes. (Voyez *Poularde aux truffes.*) On le met en entrée de broche : il peut servir pour rôt. (Voyez ces différentes entrées.)

Fricassée de Poulet.

On prend deux poulets que l'on flambe ; on les épluche, on les dépèce. Il faut commencer par couper les ailerons dans la jointure, puis on lève une des cuisses, sous laquelle on passe le couteau ; et, avec la main gauche, on

renverse cette cuisse du côté du croupion ; ce qui fait apercevoir la jointure qui la sépare de la carcasse, ensuite on enlève l'aile. Il faut chercher le joint qui est auprès du brechet ; et, lorsque le couteau l'a détaché, il faut, avec la lame, suivre la pente de l'estomac, en glissant, pour qu'en l'enlevant on laisse cette partie de l'estomac garnie de chair et couverte de sa peau. On fait attention que la partie des reins ne soit pas découverte ; on en fait autant de l'autre côté, pour l'aile et la cuisse. Après cela, il faut enlever la partie de l'estomac, qui ne doit faire qu'un seul morceau ; on en fait deux dans la partie des reins. Il faut avoir soin d'enlever les intestins, et que les morceaux soient bien parés, et carrément. On pare de même le morceau de l'estomac ; puis on coupe les pattes un peu au-dessous de la première jointure ; on sépare cette jointure de la cuisse, dont on enlève ensuite l'os de la partie supérieure ; ce qui lui donne une belle forme ; on pare le bout de l'os des ailes ; on met toutes ces parties, ainsi que les cous de ces deux poulets, dans une casserole avec de l'eau, où on les fait blanchir. Ayant bouilli trois minutes, on passe cette eau dans un tamis de soie ; on rafraîchit les membres des poulets ; on les égoutte ; on les épluche de nouveau, et on les pare, s'ils en ont besoin. On fait fondre dans une casserole un demi-quarteron de beurre ; on y place les cuisses, ensuite les ailes, l'estomac, et les autres membres des poulets; on les saute sur le feu ; ensuite on y met une poignée de farine que l'on mêle bien, et on la délaye avec de l'eau dans laquelle auront blanchi les poulets, et que l'on aura eu soin de tirer à clair ; on met du sel et un bouquet garni, et l'on fait cuire sur le bord d'un fourneau. Le mouillement doit couvrir les membres des poulets. Lorsque l'on s'aperçoit que la fricassée est presque cuite, et qu'il reste trop de mouillement, on fait aller à plus grand feu. Il faut retirer les poulets, et faire réduire la sauce à part : on doit mettre dans la fricassée des champignons ; on peut y ajouter des petits ognons blancs : c'est suivant le goût des personnes. On la change de casserole, en mettant les membres des poulets les uns après les autres, et passant par-dessus la sauce à l'étamine. Au moment de servir, on met chauffer la fricassée, et on la lie avec une liaison de trois jaunes d'œufs, un jus de citron, ou un léger filet de vinaigre ou du verjus.

Cette digression paraîtra bien longue ; mais je l'ai cru nécessaire aux personnes qui n'ont pas appris à dépecer. On sait que le coup-d'œil dépend de l'attention qu'on a mise pour ces différens morceaux, et que cela ne coûte que du soin, dont on est bien dédommagé, car cela facilite pour la dresser sur le plat de la manière suivante :

On commence par placer les cous et les gésiers, les deux morceaux du haut des reins et les pattes dans le milieu du plat ; les quatre cuisses vis-à-vis l'une de l'autre ; à côté de chacune des cuisses, une aile ; ensuite les deux estomacs et les deux morceaux de croupion dans les intervalles. Ces douze morceaux ainsi placés, il ne reste plus que les quatre ailerons, qui doivent terminer le haut de la fricassée : on arrose avec la sauce toutes les parties, et on a soin que les champignons et petits ognons soient distribués également. On peut encore ajouter quelques écrevisses épluchées, ou des croûtons frits et glacés.

Nota. Tout ce qui est objet de viande dépecée, doit être dressé sur le plat avec grand soin : c'est de mettre les morceaux du ragoût les premiers, et leur donner le plus d'élévation possible ; ensuite on y met les différentes garnitures dessus, et l'on arrose également tout le ragoût ; au lieu que s'ils étaient mis à plat, la sauce déborderait et ôterait le coup-d'œil, qui est si nécessaire dans un dîner.

Fricassée de Poulets à la Chevalièr.

Après avoir vidé et flambé deux poulets, on les épluche ; puis on coupe les ailerons ; ensuite on lève les filets, et on laisse les petits os qui sont à la suite de l'aileron que l'on a détaché. On dépèce le reste des poulets avec le même soin que pour la fricassée précédente ; on les fait blanchir ; on les pare ; on les passe, et on les mouille avec l'eau dans laquelle ils auront blanchi ; on y met un bouquet garni (voyez *Bouquet garni*) et champignons, et l'on finit la fricassée avec les mêmes procédés que la précédente. Les filets que l'on a levés, il faut les piquer avec du lard fin, et les faire cuire comme les filets de poularde piqués. (Voyez cet article.) Etant bien glacés, on les dresse vis-à-vis l'un de l'autre sur la fricassée : il faut que les pointes des filets se rejoignent au haut du plat. On ajoute dans l'intervalle des filets une écrevisse ou un croûton glacé.

Fricassée de Poulet à la Paysanne.

On dépèce un ou deux poulets, et, sans les blanchir, on les met dans une casserole avec un morceau de beurre; on les met sur le feu avec des champignons, un peu de sel, un bouquet garni. Lorsque l'on s'aperçoit que tous les membres sont bien atteints, on y met une cuillerée de farine. Etant bien mêlé, on mouille avec un peu de bouillon, ou, à défaut, avec un peu d'eau et de vin blanc. Lorsqu'elle commence à bouillir, on y met une liaison, et l'on sert avec un jus de citron ou un filet de vinaigre, et un peu de persil haché. Les cuisses étant les morceaux les plus forts, on doit les mettre les premiers, et les autres ainsi de suite. On peut faire cette fricassée en un quart-d'heure de temps.

Autre Fricassée à la minute.

Les membres de poulets étant passés dans le beurre, comme ci-dessus, lorsque l'on s'aperçoit qu'ils sont cuits, on les retire, et on met dans le beurre qui doit rester dans la casserole, des champignons, du persil, un peu d'échalotte hachée; on passe un instant sur le feu; on mouille avec un verre de vin blanc; on goûte si la sauce est d'un bon sel. Etant réduite à son point, on y met les membres des poulets pour les tenir chauds : il faut éviter qu'ils ne bouillent; et l'on dresse cette fricassée. On peut la faire en dix minutes.

Friteau de Poulet.

Il faut que ce soient des poulets bien tendres, et la saison la plus favorable est celle où commence à paraître la volaille nouvelle. On dépèce deux poulets gras ; on les pare comme pour la fricassée; on les marine avec du sel, un peu de gros poivre, des branches de persil, une feuille de laurier et du jus de citron. Trois quarts-d'heure avant de servir, on égoutte les membres des poulets, et on les met dans un linge blanc avec une bonne poignée de farine; on les remue pour qu'ils en soient saupoudrés également. On commence par mettre les cuisses les premières dans de la friture qui ne soit pas trop chaude; quatre à cinq minutes après, on y met les ailes et l'estomac, et ainsi de suite des autres parties, suivant leur grosseur; on les remue, et on surveille le moment où ils sont cuits. Ils doivent être d'une

belle couleur jaune. On les retire, on les égoutte, et on les dresse avec les mêmes soins que la fricassée de poulet, et on tâche d'avoir de la glace, que l'on étend légèrement avec le pinceau sur chacun des membres, avant que de les mettre sur le plat. On peut ajouter sur le friteau des œufs frits (voyez *Œufs frits*), et l'on sert avec une sauce tomate ou poivrade.

Poulet à la Marengo.

Il faut dépecer un poulet comme pour la fricassée. Après l'avoir flambé, épluché, on le met dans une casserole, avec environ une burette d'huile et du sel fin. On y met en premier les cuisses, et cinq minutes après, les autres membres. Il faut que le poulet cuise dans cette huile, et prenne couleur; on y met un bouquet garni un instant avant que le poulet ne soit cuit. On peut y ajouter des champignons tournés (voyez *Champignons*), ou des truffes épluchées et coupées en lames. Lorsque tout est cuit à son point, on dresse le poulet sur le plat, et l'on a dans une casserole de la sauce italienne, que l'on fait chauffer, et l'on y introduit l'huile où a frit le poulet; on en met peu à peu, ayant soin de toujours remuer, pour que la sauce ne tourne pas. Etant de bon goût, on la verse sur le poulet, que l'on a tenu chaudement. On peut y ajouter, comme au friteau, des œufs frits ou des croûtons, et se servir de beurre clarifié au lieu d'huile.

Poulet à la Tartare.

On prend un poulet gras; on le flambe; on le vide et on l'épluche; on trousse les pattes en dedans, puis on le fend par le dos, depuis le cou jusqu'au croupion; on l'aplatit avec le plat du couperet; on le marine avec de l'huile, du sel, un peu de gros poivre, des tranches d'ognons, des branches de persil, une gousse d'ail, une feuille de laurier. Trois quarts-d'heure avant que de servir, on ôte tout ce qui a servi à la marinade; on le met griller avec soin. Etant cuit à son point, on le sert avec une sauce à la tartare, ou une sauce poivrade, ou simplement de bon jus. On peut même y mettre une maître-d'hôtel froide. (Voyez ces différentes sauces.)

Autre manière de Poulet à la Tartare.

Etant flambé et épluché, on le fend par le dos comme

ci-dessus ; on peut le séparer en deux également ; puis on le saupoudre de sel, et on le met dans un plat à sauter, avec un morceau de beurre, dans lequel on le fait revenir, ayant soin de le retourner pour qu'il cuise également. Avec le même beurre, on peut le paner à la mie de pain (voyez *Panure simple*), et on le pane une seconde fois avec une anglaise (voyez *Panure à l'anglaise.*) On le fait griller, et on le sert avec les mêmes sauces que ci-dessus.

Fricassée de Poulet au roux.

Il faut dépecer le poulet de la même manière que pour la fricassée. On fait un petit roux avec un morceau de beurre et deux petites cuillerées à bouche de farine. Lorsqu'il a un peu de couleur, on y passe les membres des poulets ; on les mouille avec de l'eau ou du bouillon ; on y met un bouquet garni, le sel nécessaire, des champignons et des petits ognons passés au beurre, que l'on ne met que lorsque la fricassée est presque cuite. Etant bien dégraissée et réduite à son point, on la dresse sur le plat avec les mêmes soins que celle au blanc.

Poulet à la Napolitaine.

On fait une fricassée de poulet au blanc, que l'on finit avec une liaison : il faut que la sauce soit un peu courte. On a du macaroni que l'on a fait cuire dans du bouillon. On l'égoutte ; on met dans une casserole un morceau de beurre, avec environ une cuillère à pot de sauce tournée ; on fait réduire cette sauce, et on y met le macaroni avec du fromage de parmesan et du gruyère râpés ; on remue doucement avec une cuillère de bois. Il faut que le macaroni ait de la consistance, et ne pas épargner le fromage. Il faut une demi-livre de gruyère et un quarteron de parmesan, et éviter qu'il ne soit trop salé. On ajoute un peu de gros poivre. Etant de bon goût, on met dans le fond du plat, ou d'une casserole d'argent, un lit de macaroni ; puis on dresse dessus la fricassée de poulet froide ; on la recouvre avec du macaroni, de manière que la sauce ne puisse s'échapper. On a soin de réserver une idée de sauce de la fricassée, dans laquelle on mêle un peu de l'un et de l'autre fromages ; on en étale bien légèrement sur le macaroni, et on le saupoudre de mie de pain ; on l'arrose avec un pinceau et du beurre fondu ; on met de nouveau de la mie

de pain ; puis on fait prendre couleur au four. Etant bien chaud, on peut servir.

Cette entrée peut être faite avec la desserte d'une fricassée de poulet ou d'autre volaille, à laquelle on aura fait une bonne sauce ; elle peut être au roux comme au blanc.

Casserole au riz de Volaille.

Il faut près d'une livre de riz bien lavé à plusieurs eaux tièdes. On le met cuire dans du bouillon le plus gras possible : on évite d'en mettre trop, parce qu'on ne pourrait lui donner assez de fermeté pour l'objet auquel on le destine. Etant cuit à son point et de bon goût, on met sur un plat d'argent, ou sur une tourtière beurrée, une couche de riz ; puis on y met une fricassée de poulet, ou des tendons de veau, ou des débris de volaille qui seront dans leur sauce et à froid ; ensuite on recouvre de riz, et on lui donne la forme la plus agréable possible, unissant le riz avec la lame d'un couteau : on peut y former des côtes de melon ou tous autres dessins. On la met dans un four bien chaud et sur une chevrette ; on la sert sur le plat ; on la détache avec précaution de dessus la tourtière où elle aura pris couleur.

Autre façon de Casserole au riz.

On prend de même une livre de riz bien épluché et lavé, que l'on fait cuire comme pour la précédente, que l'on a soin de tenir bien ferme, on le fait cuire avec du bouillon bien gras ; on le dresse en forme de pâté chaud, et on met, pour remplir le milieu, un morceau de mie de pain que l'on arrange pour que le riz soit bien appuyé de toutes parts ; puis on le recouvre de riz, et l'on marque le dessus qui forme un couvercle. Bien fait, de dessin tel qui convient, on le met prendre couleur au four. Etant cuit, on ôte le couvercle et la mie de pain ; on ôte avec précaution le riz intérieur dans les endroits où il serait trop épais : on a de la sauce tournée bien réduite, dans laquelle on met le riz que l'on a retiré ; on mêle bien ensemble ; et au moment de servir, on y met une liaison de jaunes d'œufs ; on place ce riz dans le fond de la casserole, que l'on aura tenue chaudement ; puis sur ce riz, on y met une fricassée de poulet bien finie et une blanquette de volaille.

Filets de Poulet.

Lorsque l'on veut faire une entrée, il faut quatre poulets pour avoir huit filets. Les huit filets mignons ne peuvent servir que pour décorer l'entrée, soit en les piquant de lard fin ou de lames de truffes. Cette dépense de quatre poulets ne doit point effrayer, lorsque l'on a besoin d'entrées pour le lendemain, parce qu'il est possible d'en faire deux autres entrées, savoir : une avec les huit cuisses, et l'autre avec les huit ailerons : les huit autres morceaux, que l'on peut faire avec les reins et les croupions, peuvent être servis aux navets, au roux, ou aux haricots vierges, où avec des garnitures, telles que des quenelles, des champignons, etc. Les foies des poulets, lorsqu'ils se trouvent gras, peuvent s'employer pour garniture, salpicon, gratin, etc. C'est avec tous les os des débris que l'on n'a pas employés, que l'on peut faire un consommé de volaille. (Voyez cet article.)

Filets au suprême.

Il faut lever les filets de quatre poulets, et en séparer les filets mignons, qui se détachent sans difficulté : ensuite on enlève la peau qui couvre le dessus du filet; ce qui se fait en mettant cette partie dessus la table, et en insinuant la lame d'un couteau très-mince entre cette épiderme et la chair : on achève de les parer, et on les met dans un plat à sauter, avec un morceau de bon beurre que l'on fait fondre; on saupoudre les filets d'un peu de sel fin : dix minutes avant que de servir, on les met sur le feu. Lorsqu'ils sont raffermis d'un côté, on les retourne de l'autre : on s'aperçoit qu'ils sont cuits, en posant le doigt dessus, et lorsqu'ils sont raffermis. Il faut éviter qu'ils ne prennent couleur. On les dresse sur le plat, avec un croûton dans l'intervalle de chaque filet; puis on met dans le plat à sauter une sauce tournée bien réduite, pour en détacher le beurre. Cette sauce étant bien finie, on en arrose les filets et l'on sert.

Les petits filets mignons peuvent être sautés avec les autres : on peut les piquer de lard fin ou les ciseler de truffes (voyez *Filets de poularde*), et ils servent à être placés en bordure, ou à décorer l'entrée de telle manière que l'on désire.

Observation. En indiquant de prendre les filets de quatre poulets, on parle d'entrée pour une grande table; mais

lorsque les convives sont en petit nombre, on peut les réduire à trois, et même à deux; car si les filets étaient forts, on pourrait, lorsqu'ils sont sautés, les fendre en deux; ce qui, joint aux filets mignons et aux croûtons, formerait une moyenne entrée; et les autres parties des deux poulets peuvent servir à faire une fricassée qui, étant garnie de quelques accessoires, formerait un autre plat.

Sauté aux truffes.

Les mêmes procédés pour préparer et sauter les filets. On les dresse avec autant de croûtons, et l'on met dans le plat à sauter une sauce aux truffes. (Voyez cette sauce.) Ces entrées ne peuvent être trop soignées, tant dans la manière de les préparer, de les cuire, que de la sauce qui doit leur servir. Il faut donc y apporter la plus grande attention. Si on a un peu de glace réduite, c'est dans ces mets qu'il est nécessaire d'en employer, en évitant qu'elle ne soit trop salée.

Cuisses de Poulets en caneton.

Les huit cuisses de poulets que l'on aura laissé garnies de la peau du croupion, comme celle de poularde farcie (voyez cet article (, étant bien troussées, on les marque dans une casserole, où on les fait cuire de même, ayant soin de les frotter de citron pour qu'elles se conservent blanches. La jointure de la patte à la cuisse doit former la tête du caneton. Il faut que l'os du côté de la cuisse ait un peu plus d'un pouce de long, et celle du côté de la patte doit être coupée de manière à former le bec d'un canard. Lorsque les cuisses sont pour être servies, on les égoutte, on en ôte le fil, et on place dans la partie opposée à celle où est la patte, l'os qui doit former la tête et le cou du canard, de manière que la patte en forme la queue. On sert avec une sauce verte, ou aux tomates. Si l'on n'a que six cuisses, il faut mettre dans l'intervalle de chacune d'elles une écrevisse.

Les cuisses de poulets peuvent se mettre en fricassée au blanc et au roux, les servir avec tel ragoût qui peut convenir, tels que, champignons, navets, petites racines, etc.

Friture à la Villeroi.

Lorsqu'une fricassée de poulet a été servie, ou qu'on

l'aura faite exprès, il faut envelopper légèrement chaque membre avec la sauce, et les mettre dans la mie de pain ; puis casser quatre œufs entiers : étant battus comme pour une omelette, on trempe les morceaux de poulet, on les pane une seconde fois. Il faut avoir soin que l'œuf enveloppe partout bien également, pour que la première panure ne s'échappe pas ; puis on la fait frire. Etant de belle couleur, il faut les égoutter, les dresser en forme élevée, avec du persil frit par-dessus.

Poulets à la Horly.

On prépare un ou deux poulets que l'on marine, et l'on fait frire comme les poulets en friteau (voyez cet article); puis, avec de l'ognon que l'on coupe en anneaux, et d'égale épaisseur autant que possible, on les saupoudre de farine ; on les met dans la friture bien chaude. Ils peuvent cuire pendant que l'on dresse les poulets, dont on aura soin de glacer chaque membre avec une glace un peu claire. Les ognons étant frits et de belle couleur, on les dispose sur les poulets, et l'on sert avec un aspic ou du jus, dans lequel on aura mis un peu de glace réduite.

Aspic de blanc de Volaille.

La forme des moules à aspic à cylindre est preférable à toute autre, parce que le ragoût, lié ou en mayennaise, que l'on doit mettre dans l'aspic, se trouvant mis dans le cylindre après qu'elle est renversée, n'a pas l'inconvénient de troubler la gelée. On commence par mettre dans le moule un peu d'aspic. Etant sur la glace, sitôt qu'il est pris, on forme un dessin avec des blancs et des jaunes d'œufs durs, des truffes, des feuilles de persil, dont on forme des anneaux, des losanges, et ce que l'idée peut inspirer ; puis on recouvre avec précaution le dessin avec de la gelée. Etant prise, on place des filets disposés de manière qu'ils ne touchent ni à la partie du cylindre, ni à celle du moule, et l'on continue à le remplir de gelée et de ce que l'on a de filets. On entoure le moule de glace, et si c'est dans l'été, on y met un peu de gros sel, pour qu'elle ne fonde pas aussi vite. Une demi-heure avant que de servir, on trempe le moule dans l'eau chaude, et on le renverse sur le plat. Il faut éviter de l'y tenir trop long-

temps, pour qu'elle ne fonde pas. S'il arrive qu'elle ait rendu trop de mouillement, il faut le humer avec un chalumeau de paille; ensuite on met dans le puits qu'a formé le cylindre un ragoût composé de cette manière :

On a des truffes, du ris de veau, des crêtes, des champignons, les débris des filets, le tout coupé en dés d'égale grosseur, que l'on met dans une sauce veloutée bien réduite, et dans laquelle on ajoute deux ou trois cuillerées à ragoût d'aspic fondu qui s'amalgame avec la sauce. Etant bien froide, on la place avec précaution, dans la crainte de faire fondre l'aspic.

Autre manière de Sauce mayennaise.

On met dans une terrine une cuillerée de sauce tournée avec deux jaunes d'œufs, du persil haché; on remue avec une cuillère de bois, et on introduit de l'huile peu à peu à mesure qu'elle s'épaissit; on continue ainsi, en ajoutant un peu de vinaigre à l'estragon ou du jus de citron. Lorsque l'on croit avoir assez de sauce pour remplir le cylindre, on met les débris des filets des truffes, et ce que l'on destine à ce ragoût, que l'on verse au milieu de l'aspic, lorsque l'on est prêt à servir. On peut ajouter à cette mayennaise un vert d'épinards.

Salade de Volaille.

On prend un ou deux poulets rôtis poêlés; on les dépèce par morceaux, dont on enlève la peau, et que l'on pare proprement. On met dans une terrine une ravigote hachée et blanchie, du sel, du gros poivre, de l'huile et du vinaigre. Cet assaisonnement étant de bon goût, on y met les membres des poulets; ensuite on les dresse sur le plat, et l'on garnit le tour avec des cœurs de laitues coupés en quatre ou six morceaux, suivant leur grosseur : on a des œufs durs que l'on coupe en quartiers ou en rouelles, que l'on pose sur les laitues, pour en former un cordon, ou dans l'intervalle de chaque membre des poulets, des anchois coupés en filets, des cornichons. Le tout étant bien arrangé, on verse l'assaisonnement par-dessus, et l'on sert. On a soin de mettre un moutardier sur la table, dont chacun se sert suivant son goût.

verture la moins large possible, à partir du gros de la cuisse en allant au croupion. (Cette ouverture ne doit point paraître, si la volaille est bien bridée.) En retirant les boyaux et le gésier, il faut prendre garde de crever l'amer, qui se trouve attachée au foie, et qui, lorsqu'il se trouve être gras, est très-utile pour les garnitures. Etant bien approprié, il faut le trousser ; ce qui se fait en inclinant les pattes dessus les cuisses, et en passant l'aiguille à brider d'une cuisse à l'autre entre la patte et l'os de la cuisse, et traverser de nouveau en passant en dessous. On sert la ficelle, qui doit empêcher la volaille de se déranger. On peut de même fixer les ailes, en traversant de l'une à l'autre avec l'aiguille et la ficelle : on donne la meilleure forme possible. On le frotte de citron ; puis on met une barde de lard dessus, que l'on ficèle ; on le marque dans une casserole, avec ognons, carottes, le cou, le gésier, quelques morceaux de veau, si on en a ; ensuite on le mouille avec du bouillon, et on le met sur le feu. Le temps de la cuisson dépend de la finesse de la volaille et de la saison ; au mois d'août et de septembre, cinq quarts-d'heure suffisent ; et aux mois de mars et d'avril, il faut près de deux heures. On doit préférer le mettre un peu plus tôt, pour ne pas être obligé de retarder le dîner, ayant la facilité de le retirer du feu, lorsque l'on s'aperçoit qu'il est cuit : il se sert avec du gros sel et du jus.

Observation. Beaucoup de personnes mettent le chapon dans la marmite, parce que cela cause moins d'embarras, et perfectionne le bouillon. Je dirai qu'étant cuit séparément, il se conserve mieux dans son entier, puisque l'on peut le retirer du feu et le tenir chaud. Pour rendre, si l'on veut, le bouillon meilleur, on est toujours à portée d'en mettre ce qui est nécessaire dans le potage, en passant au tamis le fond dans lequel il aura cuit.

Chapon au riz.

On lave à plusieurs eaux tièdes une demi-livre de riz ; on flambe et on épluche un chapon comme le précédent ; on met du bouillon dans une casserole assez grande. Lorsqu'il bout, on y met le chapon, et l'on calcul la différence de sa cuisson à celle du riz. Lorsqu'il sera avec le chapon, il faut qu'il aille bien doucement, et avoir soin de le remuer, de crainte qu'il ne s'attache. Si on s'aperçoit que le cha-

pon soit cuit avant le riz, il faut le retirer, et le remettre lorsqu'il en est temps. Etant prêt de servir, on égoutte le chapon, on le déficèle, on verse le riz par-dessus. Il faut qu'il soit plus épais que pour le potage.

Autre manière de finir le riz.

Lorsque le chapon et le riz sont cuits, au moment de servir, on a environ une cuillère à pot de sauce tournée bien finie, que l'on verse dans le riz (qu'il faut tenir un peu plus épais). Etant bien amalgamé, et d'un bon sel, on y verse une liaison de trois jaunes d'œufs, et l'on sert le riz dessus le chapon.

Poularde poêlée.

Il faut flamber et vider la poularde, et la bien éplucher comme le chapon, et on lui donne la forme la plus agréable possible. On lui frotte l'estomac avec un jus de citron, puis on y met une barde de lard dessus ; on la ficèle ; ensuite on la marque dans une casserole avec une couple de carottes, ognons, et un bouquet garni (voyez *Bouquet garni*), le cou de la poularde, quelques débris de veau, et du sel ; on mouille avec peu de bouillon ; on la couvre d'un rond de papier beurré, et l'on fait cuire : on sert dessus telle sauce que l'on désire, telles que celles

Aux tomates,	Aux champignons,
Ragoût financière,	Au jus clair,
A l'estragon,	Aux huîtres.

(Voyez ces différentes sauces.)

Poularde à la Saint-Gara.

Etant flambée et vidée, il faut tâcher d'enlever l'os de l'estomac intérieurement ; ce qui se fait en passant le couteau entre la peau et le brechet ; on le rompt ; et, en introduisant un doigt dans le derrière de la poularde, et un doigt de l'autre main par la poche, on parvient, en appuyant les deux pouces sur l'estomac, à rompre l'os, et à l'enlever facilement. On a des lardons de lard et de langue à l'écarlatte ; on les place alternativement, et à des distances égales, les bouts des lardons qui dépasseront l'estomac. Il faut couper proprement, sans endommager la peau ; puis trousser la poularde le mieux possible,

la couvrir d'une barde de lard, et la ficeler : puis on met quelques débris de veau, ceux des lardons, ognons et carottes, un bouquet garni, un rond de papier, et on la fait cuire à petit feu, avec peu de bouillon pour mouillement. On peut, pour la sauce, prendre les débris de langue à l'écarlatte, les hacher et les piler ; on y met gros comme une noix de beurre, et on les pile ; ensuite on les met dans une casserole, et on les délaye dans un peu de sauce tournée bien finie, du bouillon ou du fond de la cuisson de la poularde ; ensuite on passe cette purée à l'étamine : on a soin de la tenir claire, et la faire chauffer sans qu'elle bouille. Si elle n'était pas assez rouge, on pourrait y mettre un peu de tomate. On égoutte la poularde, on la débride, et on la sert avec la sauce.

Poularde au riz.

Après l'avoir flambée, vidée et épluchée, on trousse les pattes en dedans ; on la met cuire avec du bouillon, et le riz bien lavé, comme pour le chapon. (Voyez *Chapon au riz.*)

Poularde en ballon.

Elle demande à être flambée, vidée et épluchée ; on trousse les pattes en dedans : on peut en supprimer les ailes ; puis, la mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, de sel, un peu d'épices, un bouquet garni ; on la fait revenir à petit feu, ayant soin de la retourner pour qu'elle cuise également ; il faut près d'une heure. Assuré qu'elle est cuite, on la retire, et on met dans le beurre, échalottes, persil, champignons hachés, et des truffes, si on en a : on peut les mettre coupées en lames, ou hachées. Au bout de cinq minutes, on les verse sur la poularde. Etant froide, on a quatre à cinq feuilles de papier blanc que l'on huile ; puis on met au milieu une barde de lard mince, sur laquelle on pose la poularde ; on prend le fond des fines herbes, dont on aura mis la moitié dans le corps, et l'on en garnit le tour de la poularde, ainsi que le dessus, ayant soin de ne pas mettre de jus, s'il s'en trouvait dans le fond : une autre barde de lard sur l'estomac ; puis on l'enveloppe de la première feuille de papier, et on en forme un ballon carré, le mieux qu'il sera possible, et on le retourne, pour que les plis des autres feuilles ne soient pas tous du même côté ; on continue ensuite de l'en-

velopper avec la seconde, et de même jusqu'à la dernière; puis on la ficèle; on la met ensuite chauffer au four ou sur le gril, ayant soin de ne pas mettre grand feu, pour éviter que le papier ne prenne trop de couleur. Lorsque l'on est pour la servir, on la déficèle. S'il arrive que le premier papier soit trop coloré, il faut l'enlever; puis on fait une ouverture carrée, que l'on ouvre de trois côtés : il faut tâcher que l'estomac de la poularde se trouve en-dessus. On a une bonne sauce italienne, dans laquelle on aura mis le reste des fines herbes et le jus, s'il en est resté.

Il faut que l'ouverture que l'on aura faite en dessus soit assez grande pour que l'on puisse dépecer la poularde, sans être obligé de déchirer le papier.

Poularde farcie.

Lorsqu'une poularde, ou rôtie ou poêlée, aura été servie, et qu'elle n'aura pas été entamée, ou bien même que l'on n'aura ôté qu'une partie de l'estomac, elle pourra se servir comme si elle était entière. On achève de prendre les filets qui restent, sans endommager les cuisses ni les ailerons; on enlève les os de l'estomac, et l'on fait un puits ovale de la poularde. Avec les chairs que l'on retire et d'autres débris de volaille ou de veau, on fait une farce cuite (voyez *Farce cuite*); puis on la met dans la poularde, et on lui donne sa première forme. On dore avec un œuf battu la partie farcie; on la panne avec de la mie de pain; ensuite on l'arrose de beurre, et on remet de nouveau de la mie de pain. On écarte, en soufflant, ce qui n'est pas fixé par le beurre; on entoure la partie de la poularde de bardes de lard ou papier beurré que l'on fixe avec des brochettes; puis on met sur une tourtière beurrée prendre couleur au four ou sous le four de campagne. On aura soin, si c'est au four, de la mettre sur une chevrette; et avec peu de feu, si c'est au four de campagne, pour éviter qu'elle ne s'attache pas. Etant chaude et de belle couleur, on l'égoutte et on la débarrasse des bardes de lard : on la dresse sur le plat, et l'on sert avec une sauce italienne blanche ou rousse, ou un velouté bien fini. (Voyez ces sauces.)

Poularde en puits.

Cette manière de servir la poularde consiste dans les

mêmes préparatifs, c'est-à-dire, à enlever les chairs de l'estomac, et à faire chauffer la poularde dans une casserole, avec un peu de fond de la cuisson, si elle a été bouillie ; et, si elle a été rôtie, la mettre à la broche, bien enveloppée de papier beurré. De la chair que l'on aura retirée, on fait une blanquette, dans laquelle on peut ajouter tout ce qui compose une financière au blanc (voyez *Financière*); puis on égoutte la poularde, et l'on met le ragoût au milieu du puits : on peut y mettre un hachis à la reine, un salpicon, un émincé, ou tout autre ragoût.

Poularde piquée.

Lorsque la poularde est vidée, flambée et bien épluchée, il faut la trousser, et faire en sorte que l'estomac soit bien bombé, tâcher d'enlever une partie du brechet; puis on pique de lard fin les deux filets, sans en rien détacher. On met cuire la poularde dans une casserole avec les mêmes assaisonnemens que la poularde poêlée, un rond de papier beurré par-dessus. Etant cuite, on l'égoutte; on la débride; ensuite on la dresse sur le plat. On glace avec le pinceau la partie piquée : on sert avec telle sauce qui convient.

Observation. Si je ne fixe pas les sauces, c'est que souvent celle qui serait désignée se trouverait semblable à celle qui est indispensable à tel autre plat. Il faut, dans un nombre d'entrées, varier la couleur des sauces; ce qui ajoute à la beauté du dîner.

Poularde à la bigarrure.

(Voyez *Poulet en bigarrure.*)

Filets de Poularde piqués.

Il faut trois poulardes, dont on enlève les filets de cette manière. Après les avoir flambés et épluchés, on sépare la peau de l'estomac, depuis la poche jusqu'à l'autre extrémité; on appuie la lame du couteau le long du brechet, et on continue de détacher le filet jusqu'à l'aileron, que l'on ne sépare pas. Les six filets étant ainsi levés, on en détache les filets mignons qui se trouvent sous le filet supérieur; on pique les six gros filets de lard fin; on les trousse de manière que l'aileron se trouve en dessus; on le fixe avec une petite brochette en bois. On les met dans une casse-

role beurrée, avec un morceau de glace réduite et un peu de bouillon, un papier beurré par-dessus ; on les met cuire, ayant soin de mettre du feu sur le couvercle, pour que le lard sèche, et prenne même un peu de couleur : on s'aperçoit qu'ils sont cuits, en touchant à l'aileron. S'il reste trop de mouillement, au moment de servir, on retire les filets, et on le fait réduire presqu'à glace ; on y met les filets au moment de servir ; on les renverse, pour que la partie piquée puisse se glacer. Etant sur le plat, on achève, avec un pinceau, de les glacer partout également. On peut mettre dans l'intervalle de chaque filet une belle écrevisse. Les filets mignons peuvent se ciseler de truffes de la forme d'un liard ou d'un centime, mais un peu plus épais ; puis, avec le couteau, on fait des incisions un peu obliques, dans lesquelles on introduit les truffes ; on les met sur un plat à sauter, avec du beurre. On peut les laisser en longueur, ou leur donner la forme d'une gimblette : on les saute. Etant cuits, on les dispose en bord de plat ; on les place dans l'intervalle des filets piqués, en place d'écrevisses ; on les sert avec de la chicorée bien finie, une sauce aux tomates ou au beurre d'écrevisses.

Cuisses de Poularde farcies.

Après avoir levé les filets des poulardes, on emploie les six cuisses. Il faut fendre la peau sur le dos, depuis le croupion jusqu'auprès du cou. On détache les cuisses de la carcasse ; on coupe les pattes au-dessus de la jointure ; on les désosse entièrement, et on arrondit la peau, en supprimant les extrémités. Il faut de nouveau ôter la jointure qui est restée après la partie, et les introduire dans la cuisse par le petit bout qui se trouvera rentré en dedans. Il faut faire un salpicon ou une farce, soit de quenelles, ou de farce cuite (voyez *Salpicon*), que l'on met dedans. Etant refroidi, on prend une aiguille et du gros fil ; on le passe autour de la peau, de manière qu'en serrant les deux fils, le salpicon se trouve renfermé, et les cuisses d'une forme ronde. On appuie dessus, pour que la forme soit régulière, et on les met cuire dans une casserole couverte de bardes de lard ; on y ajoute les principaux débris des poulardes, un ognon, une carotte, un bouquet garni. Etant cuites, on les égoutte, on les déficèle ; puis on les dresse sur un plat : on met dans l'intervalle une écrevisse

ou un croûton coupé en crête et frit, et l'on sert avec une sauce aux truffes, aux tomates, italienne, blanche, etc.

Le Salpicon, pour mettre dans les cuisses, se compose de champignons, du foie des poulardes, de truffes, de quenelles, de filets de volailles, le tout cuit et coupé en dés. Etant bien égoutté, on les met dans une béchamel bien réduite, ou dans une sauce allemande bien liée : on peut ajouter ou retrancher quelques articles dans la composition du salpicon.

Galantine de Poularde.

Lorsque l'on a levé des filets de poularde, on peut conservér une peau entière, et avec la chair des cuisses, un peu de veau, si on le juge à propos, du lard et les autres ingrédiens nécessaires, on en fait une galantine traitée comme la galantine de dindon (voyez *Galantine de Dindon*), et l'on en tire le même parti.

Capilotade.

On prend un morceau de beurre que l'on met dans une casserole, avec une cuillerée à bouche de farine; on a des champignons, du persil, un peu d'échalottes hachées; on passe le tout ensemble; on mouille avec un peu du bouillon et un demi-verre de vin blanc. Lorsque cela bout, on le met sur le bord du fourneau pour cuire un instant. On a des débris de la poularde, que l'on aura dépecés et parés; on les met mijoter dans la sauce pendant vingt minutes. On dégraisse avec soin; on la sert sur le plat avec des croûtons frits en lames. Il faut que la sauce soit d'un bon sel.

Cuisses de Poularde aux truffes.

On les prépare comme les cuisses de poularde farcie : au lieu de salpicon, on y met un peu de farce cuite, dans laquelle on aura mêlé quelques morceaux de truffes coupées en dés : on les trousse, et on les fait cuire de même. (Voyez cet article.) Etant prêt de servir, on les égoutte; on en ôte le fil; on les dresse sur un plat, avec un croûton entre chaque. Il faut que le bout de la patte soit en haut, comme la pointe du croûton. On met un ragoût de truffes bien épluchées et coupées en dés ou en lames, que l'on aura mis dans un peu d'espagnole, avec un demi-verre de vin blanc. Etant bien réduit et dégraissé, on sert des croûtons au milieu des cuisses.

DES POULETS.

Il y a beaucoup de choix dans cette espèce de volaille. Il y a le poulet gras, qui est celui que l'on emploie pour rôt et pour entrée. Sa blancheur et sa graisse sont les signes de sa bonne qualité ; mais pour l'employer, il est des saisons plus avantageuses les unes que les autres. Aux mois d'avril et de mai commencent les poulets nouveaux : à cette époque, ils sont très-tendres, et il faut peu de temps pour les faire cuire ; ce qui demande un peu de surveillance. La saison où la volaille est la meilleure de l'année et la moins chère, c'est le mois de septembre : elle continue à être bonne jusqu'au mois de février ; après, elle devient dure, et le choix en est plus difficile. Il y a le poulet dit à la reine : ce sont des poulets que l'on engraisse avant que d'être arrivés à leur force. Ils sont ordinairement très-blancs, et se servent pour entrée ; mais, au lieu de deux, il faut en mettre trois, vu leur peu de grosseur. Les poulets communs se désignent assez par le nom qu'ils portent ; cependant il y a du choix, et pendant quelques mois de l'année, il s'en trouve que l'on appelle poulets demi-gras, que l'on peut employer pour les fricassées de poulet, et même servir à lever les filets pour faire un hachis et autres entrées : mais une fois l'hiver arrivé, ils deviennent durs, rouges, et d'un manger désagréable.

Poulets poêlés.

On a un ou deux poulets bien blancs, que l'on flambe légèrement ; on les épluche, et on les vide par la poche. Il faut abattre le brechet, pour que l'estomac prenne une plus belle forme, et on les bride comme la poularde. On frotte l'estomac avec un jus de citron ; on le recouvre d'une barde de lard, que l'on ficèle pour qu'elle ne se dérange pas. On les met dans une casserole, avec une poêle préparée (voyez cet article), ou, à son défaut, deux moyens ognons, une carotte coupée en quatre morceaux, un bouquet garni (voyez *Bouquet garni*), les cous de poulets, des débris de veau, si on en a, du sel, et environ deux verres de bouillon : on couvre le tout d'un rond de papier, et l'on fait cuire. Dans la saison de la volaille nouvelle, trois quarts-d'heure suffisent pour faire cuire des poulets ; mais,

à mesure qu'ils augmentent en grosseur, il leur faut plus de temps. Étant cuits et bien égouttés, après avoir ôté la ficelle, on les dresse sur le plat, et on les sert avec telle sauce qu'il convient, comme celles

Au beurre d'écrevisses, A la sauce verte,
A la sauce tomate, A l'estragon,
A la ravigote, A l'aspic chaud.

Avec ragoûts :

A la financière, Aux truffes, Aux champignons.
(Voyez ces différens articles.)

Observation. Il faut, avant de poser les poulets sur le plat, cerner le trou du croupion, et l'enlever : puis pencher le poulet, pour que le mouillement qu'il pourrait y avoir dedans, s'égoutte, attendu qu'en le dépeçant, ce mouillement se mêlerait à la sauce, et ferait un mauvais effet. Lorsque l'on n'est pas assujetti à une grande économie, on peut, dans les poulets que l'on veut poêler, y mettre un morceau de beurre manié avec du sel et un peu de muscade : on remplit l'estomac; ce qui facilite à lui donner une plus belle forme, et en même temps contribue à nourrir la chair du poulet.

Poulets en entrée de broche.

Il est nécessaire, en préparant cette entrée, de mettre du beurre assaisonné dans l'intérieur des poulets, parce qu'ils n'ont rien, étant à la broche, qui puisse contribuer à leur donner du goût. On les bride ; on les frotte de citron, comme pour les poêler; on les met sur une broche, on les enveloppe de lard et de papier beurré, et on les fait cuire, en les arrosant avec un peu de beurre et celui qu'ils rendront : il faut environ une heure pour les cuire. On évite qu'ils ne prennent de la couleur ; on les déballe, on les déficèle, et on les égoutte; puis on les sert avec telle sauce qui convient. (Voyez *Poulet poêlé.*)

Poulet au riz.

Même préparation que pour le chapon au riz. On proportionne le riz et le bouillon à la grosseur de la volaille. (Voyez cet article.)

Poulets à la reine.

On a trois poulets à la reine ; on les flambe, on les vide, et on les retrousse avec les mêmes soins que les poulets poêlés ; on les fait cuire de même. Cette entrée ne diffère que par la grosseur des poulets : on les sert avec telle sauce qui convient.

Poulets farcis et Poulets en puits.

Je crois inutile de répéter pour ces articles, ainsi que pour beaucoup d'autres, les moyens d'exécution ; la poularde et les poulets peuvent subir la même manière de les préparer et de les servir. Il faut donc consulter alternativement ces deux articles de poularde et de poulet, en ce qu'ils ne diffèrent que par la grosseur, et qu'au lieu d'une poularde, qui peut faire une entrée, il faut employer deux poulets, ou un seul, si on est peu de monde à table. La capilotade de poulet se fait de même que celle de dindon et de poularde.

Poulets aux truffes.

On a un beau poulet gras. Etant flambé et vidé, si l'on n'a pas de graisse de volaille, on râpe avec la lame d'un couteau environ une demi-livre de lard ; puis on lave des truffes ; on les épluche, et on les passe dans un morceau de beurre, avec du sel et des épices ; on y met ensuite le lard râpé ou pilé, et on emplit le poulet, que l'on aura vidé par la poche. Il faut laisser la peau du cou le plus long possible, parce que l'on peut en mettre dans cette peau ; ce qui prolonge le poulet, et lui donne une plus belle apparence ; puis on le trousse de manière que les truffes ne puissent s'échapper ; on met une barde de lard sur l'estomac, et on le fait cuire comme la poularde aux truffes. (Voyez *Poularde aux truffes.*) On le met en entrée de broche : il peut servir pour rôt. (Voyez ces différentes entrées.)

Fricassée de Poulet.

On prend deux poulets que l'on flambe ; on les épluche, on les dépèce. Il faut commencer par couper les ailerons dans la jointure, puis on lève une des cuisses, sous laquelle on passe le couteau ; et, avec la main gauche, on

renverse cette cuisse du côté du croupion ; ce qui fait apercevoir la jointure qui la sépare de la carcasse, ensuite on enlève l'aile. Il faut chercher le joint qui est auprès du brechet ; et, lorsque le couteau l'a détaché, il faut, avec la lame, suivre la pente de l'estomac, en glissant, pour qu'en l'enlevant on laisse cette partie de l'estomac garnie de chair et couverte de sa peau. On fait attention que la partie des reins ne soit pas découverte ; on en fait autant de l'autre côté, pour l'aile et la cuisse. Après cela, il faut enlever la partie de l'estomac, qui ne doit faire qu'un seul morceau ; on en fait deux dans la partie des reins. Il faut avoir soin d'enlever les intestins, et que les morceaux soient bien parés, et carrément. On pare de même le morceau de l'estomac ; puis on coupe les pattes un peu au-dessous de la première jointure ; on sépare cette jointure de la cuisse, dont on enlève ensuite l'os de la partie supérieure ; ce qui lui donne une belle forme ; on pare le bout de l'os des ailes ; on met toutes ces parties, ainsi que les cous de ces deux poulets, dans une casserole avec de l'eau, où on les fait blanchir. Ayant bouilli trois minutes, on passe cette eau dans un tamis de soie ; on rafraîchit les membres des poulets ; on les égoutte ; on les épluche de nouveau, et on les pare, s'ils en ont besoin. On fait fondre dans une casserole un demi-quarteron de beurre ; on y place les cuisses, ensuite les ailes, l'estomac, et les autres membres des poulets; on les saute sur le feu ; ensuite on y met une poignée de farine que l'on mêle bien, et on la délaye avec de l'eau dans laquelle auront blanchi les poulets, et que l'on aura eu soin de tirer à clair ; on met du sel et un bouquet garni, et l'on fait cuire sur le bord d'un fourneau. Le mouillement doit couvrir les membres des poulets. Lorsque l'on s'aperçoit que la fricassée est presque cuite, et qu'il reste trop de mouillement, on fait aller à plus grand feu. Il faut retirer les poulets, et faire réduire la sauce à part : on doit mettre dans la fricassée des champignons ; on peut y ajouter des petits ognons blancs : c'est suivant le goût des personnes. On la change de casserole, en mettant les membres des poulets les uns après les autres, et passant par-dessus la sauce à l'étamine. Au moment de servir, on met chauffer la fricassée, et on la lie avec une liaison de trois jaunes d'œufs, un jus de citron, ou un léger filet de vinaigre ou du verjus.

Cette digression paraîtra bien longue ; mais je l'ai cru nécessaire aux personnes qui n'ont pas appris à dépecer. On sait que le coup-d'œil dépend de l'attention qu'on a mise pour ces différens morceaux, et que cela ne coûte que du soin, dont on est bien dédommagé, car cela facilite pour la dresser sur le plat de la manière suivante :

On commence par placer les cous et les gésiers, les deux morceaux du haut des reins et les pattes dans le milieu du plat ; les quatre cuisses vis-à-vis l'une de l'autre ; à côté de chacune des cuisses, une aile ; ensuite les deux estomacs et les deux morceaux de croupion dans les intervalles. Ces douze morceaux ainsi placés, il ne reste plus que les quatre ailerons, qui doivent terminer le haut de la fricassée : on arrose avec la sauce toutes les parties, et on a soin que les champignons et petits ognons soient distribués également. On peut encore ajouter quelques écrevisses épluchées, ou des croûtons frits et glacés.

Nota. Tout ce qui est objet de viande dépecée, doit être dressé sur le plat avec grand soin : c'est de mettre les morceaux du ragoût les premiers, et leur donner le plus d'élévation possible ; ensuite on y met les différentes garnitures dessus, et l'on arrose également tout le ragoût ; au lieu que s'ils étaient mis à plat, la sauce déborderait et ôterait le coup-d'œil, qui est si nécessaire dans un dîner.

Fricassée de Poulets à la Chevalier.

Après avoir vidé et flambé deux poulets, on les épluche ; puis on coupe les ailerons ; ensuite on lève les filets, et on laisse les petits os qui sont à la suite de l'aileron que l'on a détaché. On dépèce le reste des poulets avec le même soin que pour la fricassée précédente ; on les fait blanchir ; on les pare ; on les passe, et on les mouille avec l'eau dans laquelle ils auront blanchi ; on y met un bouquet garni (voyez *Bouquet garni*) et champignons, et l'on finit la fricassée avec les mêmes procédés que la précédente. Les filets que l'on a levés, il faut les piquer avec du lard fin, et les faire cuire comme les filets de poularde piqués. (Voyez cet article.) Etant bien glacés, on les dresse vis-à-vis l'un de l'autre sur la fricassée : il faut que les pointes des filets se rejoignent au haut du plat. On ajoute dans l'intervalle des filets une écrevisse ou un croûton glacé.

Fricassée de Poulet à la Paysanne.

On dépèce un ou deux poulets, et, sans les blanchir, on les met dans une casserole avec un morceau de beurre; on les met sur le feu avec des champignons, un peu de sel, un bouquet garni. Lorsque l'on s'aperçoit que tous les membres sont bien atteints, on y met une cuillerée de farine. Etant bien mêlé, on mouille avec un peu de bouillon, ou, à défaut, avec un peu d'eau et de vin blanc. Lorsqu'elle commence à bouillir, on y met une liaison, et l'on sert avec un jus de citron ou un filet de vinaigre, et un peu de persil haché. Les cuisses étant les morceaux les plus forts, on doit les mettre les premiers, et les autres ainsi de suite. On peut faire cette fricassée en un quart-d'heure de temps.

Autre Fricassée à la minute.

Les membres de poulets étant passés dans le beurre, comme ci-dessus, lorsque l'on s'aperçoit qu'ils sont cuits, on les retire, et on met dans le beurre qui doit rester dans la casserole, des champignons, du persil, un peu d'échalotte hachée; on passe un instant sur le feu; on mouille avec un verre de vin blanc; on goûte si la sauce est d'un bon sel. Etant réduite à son point, on y met les membres des poulets pour les tenir chauds : il faut éviter qu'ils ne bouillent; et l'on dresse cette fricassée. On peut la faire en dix minutes.

Friteau de Poulet.

Il faut que ce soient des poulets bien tendres, et la saison la plus favorable est celle où commence à paraître la volaille nouvelle. On dépèce deux poulets gras ; on les pare comme pour la fricassée; on les marine avec du sel, un peu de gros poivre, des branches de persil, une feuille de laurier et du jus de citron. Trois quarts-d'heure avant de servir, on égoutte les membres des poulets, et on les met dans un linge blanc avec une bonne poignée de farine; on les remue pour qu'ils en soient saupoudrés également. On commence par mettre les cuisses les premières dans de la friture qui ne soit pas trop chaude; quatre à cinq minutes après, on y met les ailes et l'estomac, et ainsi de suite des autres parties, suivant leur grosseur; on les remue, et on surveille le moment où ils sont cuits. Ils doivent être d'une

belle couleur jaune. On les retire, on les égoutte, et on les dresse avec les mêmes soins que la fricassée de poulet, et on tâche d'avoir de la glace, que l'on étend légèrement avec le pinceau sur chacun des membres, avant que de les mettre sur le plat. On peut ajouter sur le friteau des œufs frits (voyez *Œufs frits*), et l'on sert avec une sauce tomate ou poivrade.

Poulet à la Marengo.

Il faut dépecer un poulet comme pour la fricassée. Après l'avoir flambé, épluché, on le met dans une casserole, avec environ une burette d'huile et du sel fin. On y met en premier les cuisses, et cinq minutes après, les autres membres. Il faut que le poulet cuise dans cette huile, et prenne couleur; on y met un bouquet garni un instant avant que le poulet ne soit cuit. On peut y ajouter des champignons tournés (voyez *Champignons*), ou des truffes épluchées et coupées en lames. Lorsque tout est cuit à son point, on dresse le poulet sur le plat, et l'on a dans une casserole de la sauce italienne, que l'on fait chauffer, et l'on y introduit l'huile où a frit le poulet; on en met peu à peu, ayant soin de toujours remuer, pour que la sauce ne tourne pas. Etant de bon goût, on la verse sur le poulet, que l'on a tenu chaudement. On peut y ajouter, comme au friteau, des œufs frits ou des croûtons, et se servir de beurre clarifié au lieu d'huile.

Poulet à la Tartare.

On prend un poulet gras; on le flambe; on le vide et on l'épluche; on trousse les pattes en dedans, puis on le fend par le dos, depuis le cou jusqu'au croupion; on l'aplatit avec le plat du couperet; on le marine avec de l'huile, du sel, un peu de gros poivre, des tranches d'ognons, des branches de persil, une gousse d'ail, une feuille de laurier. Trois quarts-d'heure avant que de servir, on ôte tout ce qui a servi à la marinade; on le met griller avec soin. Etant cuit à son point, on le sert avec une sauce à la tartare, ou une sauce poivrade, ou simplement de bon jus. On peut même y mettre une maître-d'hôtel froide. (Voyez ces différentes sauces.)

Autre manière de Poulet à la Tartare.

Etant flambé et épluché, on le fend par le dos comme

ci-dessus; on peut le séparer en deux également; puis on le saupoudre de sel, et on le met dans un plat à sauter, avec un morceau de beurre, dans lequel on le fait revenir, ayant soin de le retourner pour qu'il cuise également. Avec le même beurre, on peut le paner à la mie de pain (voyez *Panure simple*), et on le pane une seconde fois avec une anglaise (voyez *Panure à l'anglaise.*) On le fait griller, et on le sert avec les mêmes sauces que ci-dessus.

Fricassée de Poulet au roux.

Il faut dépecer le poulet de la même manière que pour la fricassée. On fait un petit roux avec un morceau de beurre et deux petites cuillerées à bouche de farine. Lorsqu'il a un peu de couleur, on y passe les membres des poulets; on les mouille avec de l'eau ou du bouillon; on y met un bouquet garni, le sel nécessaire, des champignons et des petits ognons passés au beurre, que l'on ne met que lorsque la fricassée est presque cuite. Etant bien dégraissée et réduite à son point, on la dresse sur le plat avec les mêmes soins que celle au blanc.

Poulet à la Napolitaine.

On fait une fricassée de poulet au blanc, que l'on finit avec une liaison: il faut que la sauce soit un peu courte. On a du macaroni que l'on a fait cuire dans du bouillon. On l'égoutte; on met dans une casserole un morceau de beurre, avec environ une cuillère à pot de sauce tournée; on fait réduire cette sauce, et on y met le macaroni avec du fromage de parmesan et du gruyère râpés; on remue doucement avec une cuillère de bois. Il faut que le macaroni ait de la consistance, et ne pas épargner le fromage. Il faut une demi-livre de gruyère et un quarteron de parmesan, et éviter qu'il ne soit trop salé. On ajoute un peu de gros poivre. Etant de bon goût, on met dans le fond du plat, ou d'une casserole d'argent, un lit de macaroni; puis on dresse dessus la fricassée de poulet froide; on la recouvre avec du macaroni, de manière que la sauce ne puisse s'échapper. On a soin de réserver une idée de sauce de la fricassée, dans laquelle on mêle un peu de l'un et de l'autre fromages; on en étale bien légèrement sur le macaroni, et on le saupoudre de mie de pain; on l'arrose avec un pinceau et du beurre fondu; on met de nouveau de la mie

de pain ; puis on fait prendre couleur au four. Etant bien chaud, on peut servir.

Cette entrée peut être faite avec la desserte d'une fricassée de poulet ou d'autre volaille, à laquelle on aura fait une bonne sauce ; elle peut être au roux comme au blanc.

Casserole au riz de Volaille.

Il faut près d'une livre de riz bien lavé à plusieurs eaux tièdes. On le met cuire dans du bouillon le plus gras possible : on évite d'en mettre trop, parce qu'on ne pourrait lui donner assez de fermeté pour l'objet auquel on le destine. Etant cuit à son point et de bon goût, on met sur un plat d'argent, ou sur une tourtière beurrée, une couche de riz ; puis on y met une fricassée de poulet, ou des tendons de veau, ou des débris de volaille qui seront dans leur sauce et à froid ; ensuite on recouvre de riz, et on lui donne la forme la plus agréable possible, unissant le riz avec la lame d'un couteau : on peut y former des côtes de melon ou tous autres dessins. On la met dans un four bien chaud et sur une chevrette ; on la sert sur le plat ; on la détache avec précaution de dessus la tourtière où elle aura pris couleur.

Autre façon de Casserole au riz.

On prend de même une livre de riz bien épluché et lavé, que l'on fait cuire comme pour la précédente, que l'on a soin de tenir bien ferme, on le fait cuire avec du bouillon bien gras ; on le dresse en forme de pâté chaud, et on met, pour remplir le milieu, un morceau de mie de pain que l'on arrange pour que le riz soit bien appuyé de toutes parts ; puis on le recouvre de riz, et l'on marque le dessus qui forme un couvercle. Bien fait, de dessin tel qui convient, on le met prendre couleur au four. Etant cuit, on ôte le couvercle et la mie de pain ; on ôte avec précaution le riz intérieur dans les endroits où il serait trop épais : on a de la sauce tournée bien réduite, dans laquelle on met le riz que l'on a retiré ; on mêle bien ensemble ; et au moment de servir, on y met une liaison de jaunes d'œufs ; on place ce riz dans le fond de la casserole, que l'on aura tenue chaudement ; puis sur ce riz, on y met une fricassée de poulet bien finie et une blanquette de volaille.

Filets de Poulet.

Lorsque l'on veut faire une entrée, il faut quatre poulets pour avoir huit filets. Les huit filets mignons ne peuvent servir que pour décorer l'entrée, soit en les piquant de lard fin ou de lames de truffes. Cette dépense de quatre poulets ne doit point effrayer, lorsque l'on a besoin d'entrées pour le lendemain, parce qu'il est possible d'en faire deux autres entrées, savoir : une avec les huit cuisses, et l'autre avec les huit ailerons : les huit autres morceaux, que l'on peut faire avec les reins et les croupions, peuvent être servis aux navets, au roux, ou aux haricots vierges, ou avec des garnitures, telles que des quenelles, des champignons, etc. Les foies des poulets, lorsqu'ils se trouvent gras, peuvent s'employer pour garniture, salpicon, gratin, etc. C'est avec tous les os des débris que l'on n'a pas employés, que l'on peut faire un consommé de volaille. (Voyez cet article.)

Filets au suprême.

Il faut lever les filets de quatre poulets, et en séparer les filets mignons, qui se détachent sans difficulté : ensuite on enlève la peau qui couvre le dessus du filet; ce qui se fait en mettant cette partie dessus la table, et en insinuant la lame d'un couteau très-mince entre cette épiderme et la chair : on achève de les parer, et on les met dans un plat à sauter, avec un morceau de bon beurre que l'on fait fondre; on saupoudre les filets d'un peu de sel fin : dix minutes avant que de servir, on les met sur le feu. Lorsqu'ils sont raffermis d'un côté, on les retourne de l'autre : on s'aperçoit qu'ils sont cuits, en posant le doigt dessus, et lorsqu'ils sont raffermis. Il faut éviter qu'ils ne prennent couleur. On les dresse sur le plat, avec un croûton dans l'intervalle de chaque filet; puis on met dans le plat à sauter une sauce tournée bien réduite, pour en détacher le beurre. Cette sauce étant bien finie, on en arrose les filets et l'on sert.

Les petits filets mignons peuvent être sautés avec les autres : on peut les piquer de lard fin ou les ciseler de truffes (voyez *Filets de poularde*), et ils servent à être placés en bordure, ou à décorer l'entrée de telle manière que l'on désire.

Observation. En indiquant de prendre les filets de quatre poulets, on parle d'entrée pour une grande table; mais

lorsque les convives sont en petit nombre, on peut les réduire à trois, et même à deux; car si les filets étaient forts, on pourrait, lorsqu'ils sont sautés, les fendre en deux; ce qui, joint aux filets mignons et aux croûtons, formerait une moyenne entrée; et les autres parties des deux poulets peuvent servir à faire une fricassée qui, étant garnie de quelques accessoires, formerait un autre plat.

Sauté aux truffes.

Les mêmes procédés pour préparer et sauter les filets. On les dresse avec autant de croûtons, et l'on met dans le plat à sauter une sauce aux truffes. (Voyez cette sauce.) Ces entrées ne peuvent être trop soignées, tant dans la manière de les préparer, de les cuire, que de la sauce qui doit leur servir. Il faut donc y apporter la plus grande attention. Si on a un peu de glace réduite, c'est dans ces mets qu'il est nécessaire d'en employer, en évitant qu'elle ne soit trop salée.

Cuisses de Poulets en caneton.

Les huit cuisses de poulets que l'on aura laissé garnies de la peau du croupion, comme celle de poularde farcie (voyez cet article(, étant bien troussées, on les marque dans une casserole, où on les fait cuire de même, ayant soin de les frotter de citron pour qu'elles se conservent blanches. La jointure de la patte à la cuisse doit former la tête du caneton. Il faut que l'os du côté de la cuisse ait un peu plus d'un pouce de long, et celle du côté de la patte doit être coupée de manière à former le bec d'un canard. Lorsque les cuisses sont pour être servies, on les égoutte, on en ôte le fil, et on place dans la partie opposée à celle où est la patte, l'os qui doit former la tête et le cou du canard, de manière que la patte en forme la queue. On sert avec une sauce verte, ou aux tomates. Si l'on n'a que six cuisses, il faut mettre dans l'intervalle de chacune d'elles une écrevisse.

Les cuisses de poulets peuvent se mettre en fricassée au blanc et au roux, les servir avec tel ragoût qui peut convenir, tels que, champignons, navets, petites racines, etc.

Friture à la Villeroi.

Lorsqu'une fricassée de poulet a été servie, ou qu'on

l'aura faite exprès, il faut envelopper légèrement chaque membre avec la sauce, et les mettre dans la mie de pain ; puis casser quatre œufs entiers : étant battus comme pour une omelette, on trempe les morceaux de poulet, on les pane une seconde fois. Il faut avoir soin que l'œuf enveloppe partout bien également, pour que la première panure ne s'échappe pas ; puis on la fait frire. Etant de belle couleur, il faut les égoutter, les dresser en forme élevée, avec du persil frit par-dessus.

Poulets à la Horly.

On prépare un ou deux poulets que l'on marine, et l'on fait frire comme les poulets en friteau (voyez cet article); puis, avec de l'ognon que l'on coupe en anneaux, et d'égale épaisseur autant que possible, on les saupoudre de farine ; on les met dans la friture bien chaude. Ils peuvent cuire pendant que l'on dresse les poulets, dont on aura soin de glacer chaque membre avec une glace un peu claire. Les ognons étant frits et de belle couleur, on les dispose sur les poulets, et l'on sert avec un aspic ou du jus, dans lequel on aura mis un peu de glace réduite.

Aspic de blanc de Volaille.

La forme des moules à aspic à cylindre est préférable à toute autre, parce que le ragoût, lié ou en mayennaise, que l'on doit mettre dans l'aspic, se trouvant mis dans le cylindre après qu'elle est renversée, n'a pas l'inconvénient de troubler la gelée. On commence par mettre dans le moule un peu d'aspic. Etant sur la glace, sitôt qu'il est pris, on forme un dessin avec des blancs et des jaunes d'œufs durs, des truffes, des feuilles de persil, dont on forme des anneaux, des losanges, et ce que l'idée peut inspirer ; puis on recouvre avec précaution le dessin avec de la gelée. Etant prise, on place des filets disposés de manière qu'ils ne touchent ni à la partie du cylindre, ni à celle du moule, et l'on continue à le remplir de gelée et de ce que l'on a de filets. On entoure le moule de glace, et si c'est dans l'été, on y met un peu de gros sel, pour qu'elle ne fonde pas aussi vite. Une demi-heure avant que de servir, on trempe le moule dans l'eau chaude, et on le renverse sur le plat. Il faut éviter de l'y tenir trop long-

temps, pour qu'elle ne fonde pas. S'il arrive qu'elle ait rendu trop de mouillement, il faut le humer avec un chalumeau de paille; ensuite on met dans le puits qu'a formé le cylindre un ragoût composé de cette manière :

On a des truffes, du ris de veau, des crêtes, des champignons, les débris des filets, le tout coupé en dés d'égale grosseur, que l'on met dans une sauce veloutée bien réduite, et dans laquelle on ajoute deux ou trois cuillerées à ragoût d'aspic fondu qui s'amalgame avec la sauce. Etant bien froide, on la place avec précaution, dans la crainte de faire fondre l'aspic.

Autre manière de Sauce mayennaise.

On met dans une terrine une cuillerée de sauce tournée avec deux jaunes d'œufs, du persil haché; on remue avec une cuillère de bois, et on introduit de l'huile peu à peu à mesure qu'elle s'épaissit; on continue ainsi, en ajoutant un peu de vinaigre à l'estragon ou du jus de citron. Lorsque l'on croit avoir assez de sauce pour remplir le cylindre, on met les débris des filets des truffes, et ce que l'on destine à ce ragoût, que l'on verse au milieu de l'aspic, lorsque l'on est prêt à servir. On peut ajouter à cette mayennaise un vert d'épinards.

Salade de Volaille.

On prend un ou deux poulets rôtis poêlés; on les dépèce par morceaux, dont on enlève la peau, et que l'on pare proprement. On met dans une terrine une ravigote hachée et blanchie, du sel, du gros poivre, de l'huile et du vinaigre. Cet assaisonnement étant de bon goût, on y met les membres des poulets; ensuite on les dresse sur le plat, et l'on garnit le tour avec des cœurs de laitues coupés en quatre ou six morceaux, suivant leur grosseur : on a des œufs durs que l'on coupe en quartiers ou en rouelles, que l'on pose sur les laitues, pour en former un cordon, ou dans l'intervalle de chaque membre des poulets, des anchois coupés en filets, des cornichons. Le tout étant bien arrangé, on verse l'assaisonnement par-dessus, et l'on sert. On a soin de mettre un moutardier sur la table, dont chacun se sert suivant son goût.

Mayennaise de Poulet.

Elle se prépare de même que ci-dessus : même assaisonnement d'huile et de vinaigre; on y ajoute une demi-cuillère à pot de gelée ou d'aspic. On la remue de temps à autre, en la mettant sur la glace, pour que cela prenne en gelée : on peut y ajouter un vert d'épinards (voyez *Vert d'épinards*), puis on dresse les membres des poulets sur le plat; on les masque entièrement de la sauce, et on la décore avec des croûtons tournés en petits bouchons ou en forme de petits ognons, des cornichons, des filets d'anchois, des truffes, d'œufs durs et de gelée que l'on coupe en losanges, en filets ou toute autre forme, et qui sert à varier la couleur des différens accessoires que l'on a employés.

Autre Mayennaise.

Ce sont des poulets dépecés comme les précédens, que l'on dresse sur le plat, sur un fond de sauce mayennaise, et on les recouvre de cette même sauce. On la décore, comme les précédentes, avec des cœurs de laitue et garnitures ci-dessus indiquées (voyez *Sauce mayennaise*); on la sert blanche ou verte, suivant l'idée ou les couleurs des autres entrées que l'on a à servir.

Je crois inutile d'observer que l'on peut faire ces entrées avec des débris de volailles rôties ou poêlées.

Fricassée de Poulet chaud-froid.

C'est une fricassée de poulet au blanc, que l'on finit et que l'on dresse de même (voyez *Fricassée de poulet*); mais avant que de verser la sauce, on y met quatre cuillerées à ragoût de gelée ou d'aspic que l'on mêle dans la sauce; et lorsqu'elle est prise à pouvoir couvrir la fricassée, on l'en arrose avec soin; ensuite on forme un cordon de gelée autour du plat; on met des morceaux coupés en filets ou toute autre forme dans l'intervalle de chaque membre. Cette entrée, ainsi décorée, est d'un très-bel effet dans les réunions du soir, ainsi que les autres entrées en mayennaise.

Capilotade de Poulets.

Elle se fait ordinairement avec des débris de poulets qui ont servi : elle se font au blanc ou au roux. (Voyez *Capilotade de Dindon* ou *de Poularde.*)

Marinade de Volaille.

On dépèce des membres de poulets ; on les marine avec une marinade cuite ou simple, et on les fait frire dans une pâte. (Voyez *Marinade* et *Pâte à frire.*)

Émincé de Volaille aux concombres.

On prend les chairs de volaille; on les débarrasse de la peau et des nerfs, puis on les coupe en morceaux très-minces. On a des concombres cuits et mis dans une béchamel ou une sauce tournée bien réduite, et liée avec des jaunes d'œufs (voyez ces différentes sauces, à l'article *Concombre*), dans laquelle on met un émincé de volaille, et l'on sert sur un plat garni de croûtons.

Émincé à la chicorée.

On prépare de même l'émincé de volaille; on le met dans une chicorée finie avec de la crême ou de la béchamel (voyez *Béchamel*), et l'on sert avec une garniture de croûtons.

Croquettes de Volaille.

Il faut enlever les chairs de poulet, en ôter les peaux et les nerfs, puis les hacher. On fait réduire une cuillerée à pot de sauce tournée. Etant très-épaisse, on y met une liaison de trois jaunes d'œufs, et on la fait bien prendre; puis on y met le hachis. Etant bien mêlé et assuré d'un bon sel, on le couche sur la table ou sur un plafond saupoudré de mie de pain, par petites pelotes de la grosseur d'une noix. Etant refroidies, on les roule, et on leur fait prendre une forme ronde ou longue; puis on les pane à sec dans la mie de pain, et après on les trempe dans des œufs battus, ayant soin que la croquette en soit bien enveloppée, pour qu'elle prenne partout également de la mie de pain : sans ce soin, la croquette pourrait s'échapper dans la friture. Il faut, avant que de les mettre dans la poêle, s'assurer que la friture soit bien chaude. Etant de belle couleur, on les retire, et on les dresse sur le plat avec du persil frit.

Nota. Si la sauce des croquettes était trop longue pour la quantité de hachis que l'on aurait à y mettre, et qu'elle fût mêlée, il ne serait pas facile de former les croquettes, et encore moins de les frire. Pour éviter cet inconvénient,

il faut avoir son hachis dans une casserole, et y verser la sauce à mesure que l'on voit qu'elle est nécessaire : cette précaution évite tout désagrément.

Hachis de Poulet à la Reine.

Il se fait de même que celui d'autres volailles. (Voyez *Hachis à la Reine.*)

Croustades de Volaille.

Lorsque l'on a peu de chairs de volaille, on peut, par le moyen de croustades, y suppléer : ce sont des morceaux de mie de pain taillés en lames, dont un bout est arrondi, et l'autre se termine en pointe ; on leur donne l'épaisseur d'un à deux pouces ; on les place sur le plat pour connaître le nombre qu'il en faut : c'est ordinairement de sept à huit, et un rond pour mettre au milieu, par-dessus les autres ; on fait une incision avec la pointe du couteau, pour marquer un bord un peu épais, et qui facilite à enlever la mie de pain intérieure. On les fait frire dans la friture neuve ou dans du beurre clarifié, ce qui est préférable. Étant de belle couleur, on les égoutte, et avec la pointe du couteau on enlève le couvercle ; l'on cerne avec précaution la croustade, et on enlève la mie de pain. Il faut éviter de la trop dégarnir, parce que le hachis ou la purée s'en échapperait. Au moment de servir, on tient les croustades chaudes, et on y met un hachis de volaille ou purée ; on met le couvercle par-dessus, et on les dresse sur le plat.

Purée de Volaille.

On prend des chairs de volaille que l'on hache très-fin ; puis on les pile dans un mortier, en y mettant deux ou trois cuillerées à bouche de béchamel bien réduite : on a de cette même béchamel, dans laquelle on met la viande pilée, et on la passe à l'étamine. Étant pour la servir, si elle est trop épaisse, on y met un peu de sauce tournée ou de crême bouillie : il faut éviter qu'elle soit trop claire. Cette purée peut se servir sur un plat garni de croûtons, avec des œufs pochés par-dessus, dans une casserole au riz ou dans des croustades.

Soufflé de purée de Volaille.

La purée de volaille ainsi préparée, il faut seulement

avoir soin qu'elle soit plus épaisse ; on ajoute environ un demi-quarteron de beurre, pour la rendre plus moelleuse ; on y met cinq à six jaunes d'œufs, puis on fouette les blancs. Etant pris, bien fermes, on les mêle légèrement avec la purée, et on la met dans une casserole d'argent ; puis on fait cuire au four ou sous le four de campagne : on s'aperçoit qu'il est cuit, par la fermeté qu'il acquiert ; on le sert de suite, si l'on est pressé. Il faut avoir soin de le faire chauffer avant que de mettre les blancs d'œufs : cela l'avance de plus d'un quart-d'heure que s'il était mis à froid.

Soufflée de Volaille.

On en peut faire en hachis, avec des émincés aux concombres, à la chicorée. Il faut avoir soin que la béchamel avec laquelle l'on finit, soit bien réduite, et plus épaisse que si l'on devait la servir naturellement. On y met les jaunes d'œufs, et l'on fouette les blancs. On peut, au défaut de four, se servir de celui de campagne.

Lorsque l'on a peu de purée ou d'émincé, on peut faire une caisse ou plusieurs petites, et l'on fait cuire cela au four, comme des biscuits.

DU PIGEON.

Il n'en est guère que de deux espèces pour l'emploi des cuisines, qui sont la volière et le biset : le prix en est proportionné à la qualité ; et malgré la cherté du pigeon de volière, on le préfère avec raison au pigeon biset. Le mois de mai est le temps où le pigeon est le meilleur.

Pigeons en compote.

On prend une demi-livre ou trois quarterons de petit lard de poitrine ; on ôte le dessus, par rapport au lard qui s'y trouve, puis la couenne ; on le coupe en morceaux égaux ; on le met dans une casserole avec un peu de beurre, et on lui fait prendre couleur sur le feu ; on retire les morceaux de lard, et l'on met environ deux cuillerées à bouche de farine, dont on fait un roux. On a trois ou quatre pigeons que l'on a flambés, vidés et épluchés ; on trousse les pattes en dedans ; on en peut détacher les ailes ; puis on les fait revenir dans le roux. Lorsqu'ils ont peu de couleur,

on mouille le roux avec du bouillon ou de l'eau; on y met du sel, un bouquet garni, des champignons et le petit lard; on fait cuire, ayant soin de dégraisser. Lorsqu'ils sont presque cuits, on y met des petits ognons passés au beurre, et l'on finit la compote; on en retire le bouquet. Etant de bon goût, on dresse sur un plat avec quelques croûtons.

Pigeons aux pois.

On prépare, et l'on passe de même du petit lard; on le retire; puis on fait un roux, où l'on passe les pigeons, que l'on mouille avec de l'eau et du bouillon; on ajoute un litre et demi de petits pois fins, et un bouquet garni : quelques momens après, on met le petit lard; on a soin de bien dégraisser le ragoût; et, au moment de servir, on peut y mettre une idée de sucre. Etant de bon goût, on dresse le ragoût, et l'on sert.

Pigeons au blanc.

Il faut vider les pigeons et trousser les pattes en dedans. On en détache les ailes; on les fait dégorger dans de l'eau tiède; puis on les fait blanchir; on les laisse entiers, ou on les coupe en deux. Dans l'un ou l'autre cas, il faut avoir soin d'en détacher les intestins, qui donneraient de la couleur à la sauce; on les met dans une casserole avec un morceau de beurre; on les saute dedans; puis on y met environ deux cuillerées à bouche de farine. Etant mêlé aux pigeons, on les mouille avec de l'eau ou du bouillon, un bouquet garni, des champignons; et un peu avant que d'être cuits, on y ajoute quelques petits ognons bien épluchés : la sauce réduite à son point, on la finit avec une liaison, comme la fricassée de poulet.

Pigeons poêlés.

On les vide; on les épluche, et on les prépare comme les précédens. Etant dégorgés, on les fait blanchir : étant rafraîchis, on leur frotte l'estomac avec du citron; on les couvre de bardes de lard; puis on les marque dans une casserole avec ognons, carottes, bouquet garni, débris de veau, du sel, et l'on mouille avec du bouillon. Lorsqu'ils sont cuits, on peut les servir avec telle sauce ou ragoût à volonté.

A l'allemande,
Aux champignons,
Aux laitues,
A la ravigote,
Aux petites racines,
Au consommé.
(Voyez ces différentes sauces.)

Pigeons à la Crapaudine.

Bien flambés et vidés, on trousse les pattes en dedans; on enlève la partie depuis le bout de l'estomac jusqu'à la poche, que l'on renverse sans la détacher; on aplatit le pigeon avec le plat du couperet; puis on le saupoudre de sel et d'un peu de gros poivre. On fait fondre du beurre, dans lequel on les trempe; on les imprègne de mie de pain, et on les met sur le gril. L'on sert avec du jus ou une sauce aux cornichons, ou sauce *à la bonne femme,* qui se fait de cette manière :

On a des échalottes hachées, ainsi que du persil, du sel et du poivre, deux cuillerées de vinaigre, un peu plus d'eau; on fait bouillir le tout ensemble : on y ajoute quelques cornichons coupés, une idée de chapelure, et l'on sert sous les pigeons.

Pigeons grillés au naturel.

Lorsqu'ils sont flambés et troussés, on les fend par le dos depuis la poche jusqu'au croupion; on les aplatit avec le plat du couperet; puis on les met mariner pendant quelques heures avec du sel, gros poivre, une feuille de laurier, une gousse d'ail, des branches de persil et de l'huile; on les retourne dans cette marinade. Au moment de les mettre sur le gril, on les débarrasse de tout ce qui pourrait s'y attacher. On les fait griller, et on les sert avec une maître-d'hôtel froide, comme les biftecks, ou un beurre d'anchois. (Voyez cet article.)

Pigeons en papillottes.

Etant troussés, il faut en détacher les ailes, et séparer les pigeons en deux dans leur longueur; puis on les met dans un plat à sauter avec un morceau de beurre : on les saupoudre de sel fin, et on les fait cuire ainsi. On a de la sauce à langue (voyez cette sauce); on met dans le plat à sauter, après en avoir retiré les pigeons, une cuillerée à bouche de farine; on la délaye avec un peu de bouillon; on y met des champignons, des échalottes et du persil haché : on laisse

bouillir quelque temps. Etant réduite et de bon sel, on la verse sur les moitiés de pigeons ; on prépare du papier huilé, on les y place avec la sauce répartie également, avec une barde de lard dessus et dessous, et l'on en forme des papillotes (voyez *Côtelettes en papillotes*) : on les met sur le gril un quart-d'heure avant que de servir.

Pigeons en côtelettes.

Etant coupés en deux, on les fait revenir dans un plat à sauter, comme pour mettre en papillottes ; on les pane avec le beurre et la mie de pain ; on les fait griller. On les sert avec une des sauces des pigeons à la crapaudine.

Pigeons à la minute.

On met un morceau de beurre dans une casserole : puis on y met les pigeons entiers ou coupés par la moitié ; on les fait revenir, de manière qu'ils prennent de la couleur, et qu'ils soient atteints de cuisson ; ce que l'on peut voir, en appuyant le doigt dessus pour sentir s'ils sont fermes : on y ajoute, un moment avant, des champignons, des échalottes et du persil haché. Si on n'a pas de sauce, on retire les pigeons, et on y met un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon. Lorsque la glace est détachée et qu'elle a bouilli un instant, on goûte si c'est d'un bon sel, et l'on sert sur les pigeons.

Sauté de filets de Pigeons.

On prépare les filets de pigeons comme ceux des poulets (voyez *Suprême de poulet*) ; puis on les fait revenir dans un plat à sauter avec un morceau de beurre ; on les dresse avec des croûtons ; puis on met dans le plat à sauter une sauce tournée réduite, ou une italienne, ou un ragoût aux truffes ou aux champignons.

Filets de Pigeons panés et grillés.

Les filets de pigeons étant levés, après avoir enlevé la peau comme aux filets de poulets, on les saupoudre de sel. On peut, à chaque filet, introduire un petit os par le bout qui finit en pointe ; puis on les trempe dans du beurre que l'on a fait fondre ; on les pane, et on les fait griller un quart-d'heure avant que de servir. Si on n'a pas assez de

filets, on met, en les dressant sur le plat, un croûton entre chaque, et l'on sert avec une sauce italienne claire.

Culottes de Pigeons.

Lorsque l'on a levé les deux filets d'un pigeon, il faut en détacher les ailerons, en y laissant le bout qui les joint à la carcasse ; puis couper la partie du rein qui excède celle qui se trouve au niveau des cuisses, supprimer la partie où étaient les filets, retrousser les pattes en dedans. Etant ainsi parés, on peut les mettre poêlés comme les pigeons, en les ficelant pour qu'ils ne se déforment pas. Tout à fait cuits, on peut les servir avec des laitues, aux racines, à la purée de pois verts, etc. ; on peut aussi les mettre aux pois, en compotte, au blanc, enfin de toutes les manières que l'on trouve indiquées pour les pigeons.

Pigeons à la Gautier.

On a six pigeons : après les avoir vidés, on les flambe légèrement. On les pare, on les assujettit avec une petite brochette, puis on les fait revenir dans du beurre, sans qu'ils prennent la moindre couleur ; on a eu soin de les frotter de citron. On les met dans une casserole foncée de barde de lard ; on verse le beurre dans lequel ils sont revenus, par-dessus ; puis on les couvre de lard et d'un rond de papier. On les mouille avec une poêle (voyez *Poêle*) : vingt minutes au plus suffisent pour les faire cuire. On les égoutte : au moment de servir, on les dresse sur le plat avec une garniture de crêtes ou de truffes ou sauce verte.

Pigeons à la cuillère ou à la Cardinale.

Ce sont des pigeons dits *à la Gautier* que l'on prépare et que l'on fait cuire de même. Etant dressés sur le plat, on met entre chaque pigeon une belle écrevisse et une sauce au beurre d'écrevisses, pour les servir. (Voyez *Beurre d'Ecrevisses.*)

Marinade de Pigeons.

Ce sont des débris de pigeons qui ont servi pour rôt, que l'on coupe en morceaux, et que l'on prépare proprement. On les met dans une marinade cuite, ou au naturel ; puis

on les met dans une pâte à frire. (Voyez ces différens articles.)

Autre marinade.

Elle se fait avec des pigeons poêlés ou fricassés au blanc; on les imprègne de sauce, comme la friture *à la Villeroi.* (Voyez *Friture à la Villeroi.*) Etant panés et frits, on sert avec du persil frit.

DE L'OIE.

Il n'en est que de deux sortes : l'oie sauvage, et l'oie domestique. En Languedoc, on en fait un grand usage, par les foies gras dont on fait des pâtés, et les cuisses, ainsi que les filets que l'on fait cuire et que l'on conserve dans la graisse qu'ils fournissent. Les foies gras de Strasbourg ont une grande réputation.

Oie à la daube.

Il faut la vider, la flamber et l'éplucher, puis lui trousser les pattes en dedans. On la pique de lardons assaisonnés de sel et d'épices ; on la marque dans une braisière avec trois ou quatre ognons, autant de carottes, un bouquet garni (voyez *Bouquet garni*), du sel, un peu d'épices, des débris de viande que l'on aura, une cuillerée à pot de bouillon, un verre de vin blanc, une barde de lard dessus et une feuille de papier. On le fait cuire à petit feu. On peut la servir avec les ognons et carottes que l'on a eu soin de retirer. Etant cuite, on passe du fond de la cuisson dans un tamis de soie. S'il n'a pas assez de goût, on la fait réduire, et l'on sert avec cette sauce. On peut la garnir d'ognons glacés, de choux, de navets, et tout autre légume ; il faut avoir soin de la mettre au feu quatre ou cinq heures avant que de servir, parce que, si elle est vieille, il lui faut ce temps; si elle est tendre, lorsqu'on s'aperçoit qu'elle est cuite, on la retire du feu.

Aiguillettes d'Oie.

Il faut au moins deux oies pour faire une entrée. On les met à la broche, et lorsqu'elles sont cuites, on les retire. On coupe chaque filet en long ; on fait trois morceaux dans chaque ; on dresse les aiguillettes sur le plat : on a une

espagnole bien réduite, dans laquelle on met le jus des oies, et on ajoute un jus de bigarade ou du citron.

Oie aux marrons.

On a un demi cent de marrons rôtis que l'on épluche bien, ou que l'on arrange de cette manière : on en ôte la première peau, puis on les met dans une casserole avec un morceau de beurre : on les fait revenir, jusqu'à ce que l'épiderme s'en détache. Etant suffisamment cuits et épluchés, on les met mijotter dans un appareil que l'on aura fait avec un morceau de beurre, trois ou quatre ognons hachés, ainsi que le foie de l'oie haché de même, assaisonné de sel et d'épices. On met le tout dans le corps de l'oie, que l'on bride de manière à ce que rien ne puisse en sortir, et on la fait cuire à la broche.

Nota. Si on veut ajouter de la chair à saucisse, on peut en prendre une ou deux livres, la faire cuire doucement, après quoi on la hache. On la met avec les marrons et le foie : il faut un peu plus de temps pour cuire l'oie, par rapport à la farce qui est dedans.

Manière de conserver les chairs d'Oie.

On lève les cuisses et les ailes d'un seul morceau, sans que rien ne reste sur la carcasse. On ôte l'os du gros de la cuisse ; puis on frotte le tout avec du sel fin et très-peu de salpêtre. On met le tout dans une terrine, en y ajoutant quelques feuilles de laurier, de basilic et de thym, et on recouvre le vase. Le lendemain, on les retire : on les passe dans de l'eau froide, et on les met de suite bien égoutter sur un linge blanc avec la graisse que l'on aura sortie du corps des oies; on la fait fondre comme le saindoux. (Voyez *Saindoux.*) Etant passé au tamis, on y met les membres des oies, et on les fait mijotter à très-petit feu. Lorsqu'avec un fétu de paille on peut les pénétrer, c'est qu'ils sont cuits; on les retire, et on les laisse refroidir ; après, on les arrange dans des pots ou bocaux le plus serrées possible. Le saindoux étant presque froid, on le verse dessus, et le lendemain on les couvre de papier ou de parchemin. Ces mêmes cuisses ou ailes d'oie peuvent se servir de beaucoup de manières : on les sort du pot; on les met chauffer, en les laissant frire un peu dans leur graisse ; puis on les met à la purée à l'ognon, avec tel ra-

goût de champignons, chipolota, etc. On peut aussi les faire cuire braisées.

Salmi d'Oie.

Si l'on a employé les filets d'oie rôtie, il faut tirer parti des cuisses et des autres morceaux. On a soin de les parer le mieux possible ; puis on met les débris dans une casserole avec de l'espagnole, un verre de vin blanc, une couple d'échalottes, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, un peu de gros poivre. On fait bouillir pendant vingt minutes environ : on a soin de dégraisser. La sauce étant réduite à son point et de bon goût, on la passe à l'étamine sur le salmi ; on le fait chauffer sans bouillir ; puis on le dresse sur le plat avec quelques croûtons.

Cuisses d'Oie grillées à la Bourgeoise.

Les cuisses et les autres morceaux qui proviendraient d'une oie, et dont on aurait levé les filets, étant parés et saupoudrés de sel, on peut les mettre griller, si on n'a pas de sauce faite. On fait bouillir les débris que l'on aura extrait ; puis on les met dans une casserole avec du poivre, du sel, un peu d'eau et de vinaigre, ou un verre de vin blanc. Ayant bouilli pendant un quart-d'heure, on passe le jus au tamis, puis on met dans ce jus des échalottes, des champignons et du persil hachés. On fait bouillir un instant. Etant de bon goût, on le sert sur les cuisses d'oies.

DU CANARD.

Il y en a de plusieurs sortes ; mais l'on ne fait guère usage que de ceux de basse-cour et des sauvages. Celui de Barbarie est beaucoup plus gras ; mais il n'est pas aussi bon. On prétend que de ceux de basse-cour et de Barbarie, on en obtient des métis qui sont en grande réputation, tels que les canetons de Rouen. Pour les engraisser, il faut les tenir renfermés, leur donner à manger et à boire abondamment : un moyen d'accélérer, c'est de leur faire des boulettes de farine d'orge, et de leur en faire avaler.

Canards poêlés.

On vide, on flambe, et on épluche un ou deux canards ; puis on retrousse les pattes renversées le long des cuisses,

et on les assujettit, en passant une aiguille à brider avec de la ficelle entre les os de la cuisse et la patte; on la fait repasser de nouveau, et on fixe les pattes, en serrant les deux bouts qui se trouvent réunis; on fait rentrer le croupion en dedans, que l'on assujettit avec de la ficelle ; puis on frotte l'estomac avec du citron ; on le couvre de bardes de lard ; on le ficèle ; on le marque dans une casserole avec un bouquet garni, deux ognons, une carotte, des débris de veau, et les cous des canards. On les mouille avec une demi-cuillerée à pot de bouillon, le sel nécessaire ; on couvre d'un papier, et on met cuire. Si c'est un jeune caneton, il ne faut guère qu'une heure pour le cuire ; mais s'il est vieux, il faut beaucoup plus de temps. Etant cuit, on le déficèle, on l'égoutte, on le dresse sur le plat, et on le sert avec une sauce ou ragoût, tel que

Purée de lentilles,	Purée de navets,
Sauce bigarade,	Ragoût au navets,
Sauce aux olives,	Sauce verte.

(Voyez l'article où chacune de ces sauces est indiquée.)

Canards en entrée de broche.

Il faut que ce soient de jeunes canetons. On les vide, on les flambe, on les épluche; puis on les trousse comme ci-dessus, et on les met à la broche : trois quarts-d'heure suffisent pour les cuire. On les debroche, on les débride, et on les sert avec une sauce bigarade ou une italienne rousse bien finie. On peut enlever les aiguillettes comme celles de l'oie, et les servir avec la sauce italienne, dans laquelle on aura mis le jus qu'auront donné les canards.

Les cuisses et débris de desserte des canards peuvent se servir comme ceux de l'oie. (Voyez *Salmi d'Oie.*)

Caneton en ballon.

Après avoir flambé, vidé et épluché le canard, on trousse les pattes en dedans; puis on le fait revenir dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel et un peu d'épices. Le canard étant cuit, on le sort de la casserole, et l'on met dans le beurre des champignons, des échalottes et du persil hachés. On peut y ajouter des truffes, si c'est la saison. Etant revenu un instant sur le feu, on goûte cet assaisonnement, et on le verse sur le canard. Etant froid, on en forme un ballon avec quatre à cinq feuilles de

papier huilé. (Voyez *Poularde en ballon.*) Le ballon étant ficelé, on le met sur le gril, à petit feu, environ pendant une heure ; on le déficèle, et l'on fait une ouverture au papier, pour introduire une sauce de même qu'à la poularde en ballon.

Canards aux navets à la Bourgeoise.

Le canard étant flambé, vidé, on trousse les pattes en dedans ; on le met dans une casserole avec un morceau de beurre, dans lequel on lui fait prendre couleur. On le retire de la casserole; on met dans le beurre deux ou trois cuillerées à bouche de farine, dont on fait un roux ; on mouille avec du bouillon ou de l'eau : lorsqu'il bout, on y met le canard, un bouquet garni. (Voyez *Bouquet garni.*) On a une botte de navets, qu'après avoir ratissés, on coupe de la longueur d'un bouchon ; on les tourne, autant que possible, d'égale grosseur; on les jette dans la friture bien chaude; on les retire lorsqu'ils commencent à prendre un peu de couleur. Etant égouttés, on les met dans le ragoût. Lorsque le canard est plus d'à moitié cuit, on a soin de dégraisser le ragoût, et qu'il soit réduit à son point.

Nota. Il ne faut pas mettre tous les navets à la fois dans la friture, parce que l'humidité qu'ils rendent, produit une ébullition qui ferait répandre la friture : c'est ce que l'on évite, en les mettant successivement.

Canard farci, garni de boulettes, à la Paysanne.

On a une livre de rouelle de veau, une demi-livre de tetine de veau ou de lard ; on hache bien le tout séparément; on les mêle ensemble, en les hachant de nouveau ; on les mouille avec deux œufs entiers assaisonnés de sel et d'épices et persil haché. On fait des moyennes boulettes, que l'on roule avec un peu de farine, et auxquelles on fait prendre couleur dans de la friture, ou revenir dans une casserole avec un morceau de beurre. On a un canard que l'on a vidé, épluché et flambé, dans lequel on met une partie de ces boulettes; on lui trousse les pattes en dedans ; on le fait revenir dans une casserole avec un morceau de beurre. Ayant de la couleur, on le retire; et avec le beurre et deux ou trois cuillerées à bouche de farine, on fait un roux, que l'on mouille avec du bouillon ou de l'eau. Lorsqu'il commence à bouillir, on y met le canard avec un

bouquet garni, et le sel nécessaire, et on met le reste des boulettes dans le ragoût une demi-heure après le canard : on a soin de bien dégraisser. Etant réduit et de bon sel, on dresse le canard, et les boulettes autour.

Le canard sauvage se sert ordinairement pour rôt. Lorsque l'on a plusieurs débris, on peut en faire un salmi, tel qu'il est indiqué. (Voyez *Oie en salmi.*)

COCHON.

C'est de tous les animaux celui duquel on tire le plus d'avantage ; tout s'emploie : les pieds, la tête, les boyaux, le sang, rien n'est perdu ; son utilité est appréciée dans toutes les campagnes ; il faut donc connaître les ressources qu'il peut offrir. Le seul cochon ladre est à redouter, il est malsain. Il est facile à reconnaître, le lard et la chair étant parsemés de petites glandes blanches et roses. A la campagne, après avoir tué un cochon, il faut en tirer le meilleur parti.

Boudin noir.

Aussitôt que le sang est sorti, il faut le manier, en y mettant un filet de vinaigre pour qu'il ne caille pas ; puis on coupe des ognons en petits dés ; on les fait cuire dans un peu de bouillon et un bouquet garni ; on passe les ognons avec un peu de beurre ou du saindoux : mais on évite qu'ils ne prennent couleur.

Pour une pinte de sang, il faut couper en petits dés une livre et demie de pane que l'on mêle avec les ognons cuits et le sang ; on y ajoute environ une chopine de bonne crême assaisonnée de sel fin et d'épices. Le tout étant bien mêlé, on a des boyaux de cochon ou tous autres bien nettoyés, dans lesquels on introduit l'appareil par le moyen d'un entonnoir : on a soin de ne pas trop les remplir ; on les ficèle par les deux bouts, et d'espace en espace, pour la longueur des boudins. On a un chaudron sur le feu ; l'eau commençant à tiédir, on y met le boudin, et on évite qu'il aille à trop grand feu ; on le remue doucement avec une écumoire, et lorsqu'en le piquant avec une épingle, le sang n'en sort plus, le boudin est cuit : on le retire et on l'égoutte ; on le cisèle, et on le fait griller.

Boudin blanc.

On a quelques ognons cuits à blanc dans du bouillon; on les égoutte, on les hache; puis on a de la panade (voyez *Panade*), faite à la crême, au lieu de bouillon, une pareille quantité de panne, et on pile le tout ensemble; on le mouille de quatre ou cinq jaunes d'œufs, du blanc de volaille en égale portion que la panne, avec laquelle on la mêle, du sel et des épices; on délaye le tout avec une chopine de bonne crême. Assuré que l'appareil est de bon goût, on le met dans des boyaux; puis on le dispose de la longueur convenue, et on le fait cuire moitié lait et moitié eau. Il faut éviter qu'il ne bouille. Lorsqu'il est cuit, on l'égoutte, on le pique; et, vu sa délicatesse, on le fait cuire dans une caisse de papier huilé.

Saucisses.

On prend une livre de porc frais, une demi-livre de lard frais; on hache le tout ensemble. Etant bien mêlé, on assaisonne de sel et d'épices: on met le tout dans des boyaux que l'on ficèle; on les pique avant que de les faire cuire, et on les met sur le gril; on peut y ajouter un verre d'eau-de-vie ou du vin de Madère.

Crépinettes.

C'est la même farce qu'au lieu d'entonner dans des boyaux, on enveloppe de crépine, et qu'on fait griller avec précaution.

Cervelats fumés.

On prend une livre de chair de porc frais, une demi-livre de lard. Le tout bien haché, on assaisonne de sel et d'épices; on met cet appareil dans des boyaux bien propres; on les ficèle de la longueur que l'on désire: on les met fumer pendant cinq à six jours, puis on les fait cuire dans une casserole avec ognons, carottes, un bouquet garni, un peu de thym et de basilic, du sel, et on mouille avec du bouillon. Au bout de deux ou trois heures, ils se trouvent cuits: on les égoutte et on les sert.

Andouilles.

On a des boyaux de cochon; on coupe des filets de

panne et de porc frais très-minces, ainsi que d'autres boyaux de la longueur que doivent être les andouilles. Il faut, après être bien nettoyés, les mettre tremper dans de l'eau et du vinaigre, ajouter quelques herbes aromatiques; puis on les égoutte ; on assaisonne le tout de sel et d'épices, et l'on en forme les andouilles. On évite que le boyau ne soit trop rempli; on le ficèle par les deux bouts. On peut les conserver quelques jours, en les mettant mariner avec un peu de sel et d'aromates : on les égoutte, et on les fait cuire avec moitié lait et moitié eau, et du saindoux ou de la panne. Etant cuites, on les égoutte; on les cisèle étant froides, avant que de les mettre griller.

Hure de Cochon.

Après que le cochon est bien nettoyé, il faut lui couper la tête le plus près possible des épaules, la désosser avec soin, pour ne pas la déchirer; prendre quelques morceaux de chair de porc frais gras et maigre, et la langue, dont on aura enlevé la peau. On met le tout mariner dans une terrine avec ognons, basilic, ail, thym, laurier, une idée de salpêtre, sel et épices. On la laisse dans cet assaisonnement pendant huit à dix jours, ayant soin de la retourner de temps à autre; puis on l'égoutte ; on ôte avec soin toutes les aromates; on la met sur un linge blanc; on dispose la langue et les autres parties de chairs, toutes les parures, ainsi que celles que l'on ôte de la hure, dont on fait une farce, en y ajoutant le sel nécessaire. Cette farce bien assaisonnée, on en place une légère couche dans le fond de la hure ; on y met des parties de la langue, des gros lardons et des morceaux de chair marinée, et le reste de la farce que l'on entremêle le mieux possible. On peut y ajouter des morceaux de truffes. La hure étant bien remplie, on lui fait prendre sa première forme ; on la ficèle avec soin, pour qu'elle ne s'écarte pas; puis on l'enveloppe d'un linge bien ficelé, et on la fait cuire dans une braisière avec ognons, carottes, deux bouquets garnis, du bouillon, une bouteille de vin, des débris de viande, une couple de pieds de veau. Au bout de cinq à six heures, on la sonde avec le bout d'une aiguille à brider, ou lardoire, et si elle est cuite, on la retire : cela dépend de l'âge de l'animal. Lorsqu'elle est presque froide, on l'ôte de son assaisonnement, et on ne la retire du linge qui l'enveloppe, que le

lendemain. On passe le fond au tamis, et l'on voit s'il est propre à faire une gelée : on la fait clarifier avec des blancs d'œufs.) Voyez *Gelée clarifiée.*) Pour la hure, étant déballée et parée comme il faut, on la dresse sur une serviette.

Manière de faire le jambon.

On met dans un vaisseau qui peut contenir la quantité de jambon que l'on veut faire, autant de lie de vin que d'eau, du sel, du thym, du basilic, du laurier, de la sauge, des graines de genièvre, un peu de salpêtre. Il faut que le tout infuse pendant quelques jours. On la tire au clair, et on en exprime les herbes. Si le sel n'était pas fondu, il faudrait verser de l'eau, et en exprimer une seconde fois les herbes. On place les jambons et épaules, et on y met cette saumure, où ils doivent rester pendant un mois. On les retire, on les fait égoutter, puis on les met fumer. Lorsqu'ils sont bien secs et bien fumés, on les frotte de vin et de vinaigre, pour en éloigner les mouches, et l'on peut s'en servir.

Pour faire le Lard.

On lève le lard dans toute sa longueur ; on évite de laisser de la chair; on le frotte de sel fin bien séché; on le met à la cave sur une planche, et on place lard sur lard. On frotte les bords avec du sel : il en faut une une livre par dix livres de lard. On met une planche, avec des pierres par-dessus, pour qu'il soit plus ferme. Au bout d'un mois, on l'accroche dans un lieu où il y ait de l'air. Lorsqu'il commence à sécher, on peut s'en servir.

Pour le petit Salé.

On coupe par morceaux de la poitrine de cochon ; on les frotte de sel fin, comme le gros lard, on les arrange dans un pot avec précaution : il faut qu'ils soient bien serrés, pour éviter qu'ils ne prennent le goût d'évent. On recouvre le pot le plus soigneusement possible, pour éviter l'air d'y pénétrer : au bout de dix ou douze jours, on peut s'en servir.

Saindoux.

On prend la panne du cochon ; on la coupe par morceaux, et on la met dans une marmite avec un peu d'eau; on la fait aller à petit feu. On s'aperçoit qu'elle est cuite,

lorsqu'elle ne bout plus, que les cortons sont bien jaunes, et qu'ils se brisent sous le doigt : on la passe au tamis.

Oreilles de Cochon à la purée de lentilles.

On a quatre ou six oreilles de cochon que l'on flambe : on les nettoie bien ; puis on les met cuire avec un litre de lentilles à la reine, que l'on mouille avec de l'eau ou du bouillon, une couple d'ognons, une carotte coupée en morceaux. Les oreilles étant cuites, il faut les retirer, et passer les lentilles en purée, la faire clarifier, comme il est indiqué à l'article *Purée de lentilles.* Les oreilles étant froides, il faut les parer, les mettre chauffer dans du bouillon, et les servir sur la purée avec quelques croûtons.

Nota. Si les oreilles avaient été dans la saumure, il faudrait les bien laver, ou les laisser dessaler dans l'eau pendant quelques heures.

Oreilles braisées.

Après être préparées comme ci-dessus, on les marque dans une petite marmite ou casserole avec de l'eau ou du bouillon, du sel, ognons, carottes et un bouquet garni. Etant cuites et de bon goût, on peut les servir avec une purée de pois verts, de haricots, sauce italienne ou tomate.

Oreilles de Cochon à la Lyonnaise.

On émince six ou huit gros ognons : on les passe dans un morceau de beurre ; lorsqu'ils ont de la couleur, si l'on n'a pas de sauce espagnole pour les mouiller, on y met de la farine, qu'on mêle avec les ognons, et qu'on mouille avec un peu de bouillon. Etant réduite à son point, on y met les oreilles, qui, étant braisées, se coupent par filets. On y ajoute un filet de vinaigre, et l'on sert avec une bordure de croûtons.

Oreilles frites.

Etant cuites, elles se coupent par filets, et se marinent comme celles de veau, et se font frire de même. (Voyez *Oreilles de Veau frites.*)

Pieds de Cochon à la Sainte-Menehould.

Les pieds de cochon que l'on mange dans la ville de Ste-

Menehould ont une particularité qui ne se rencontre nulle part : c'est celle que les os se broient sous la dent sans résistance ; procédé qui n'est pas connu à Paris.

On fend les pieds de cochon en deux ; on les réunit, et on les enveloppe avec du ruban de fil bien large, pour qu'ils ne se déforment pas ; on les marque dans une casserole avec ognons, carottes, thym, basilic, laurier, une gousse d'ail, un bouquet de persil, de la ciboule, du sel et des épices (tout cet assaisonnement doit être proportionné à la quantité de pieds que l'on a à cuire), de l'eau ou du bouillon, et du vin blanc. Il faut qu'ils restent long-temps au feu. Etant cuits et presque froids, on les retire de leur cuisson ; on les développe, en séparant chaque moitié avec soin. Lorsque l'on est pour s'en servir, il faut tremper chaque moitié dans du beurre que l'on aura fait fondre : on les roule dans de la mie de pain, et on les fait griller.

Pieds de Cochon farcis aux truffes.

Il faut les préparer et les faire cuire comme ci-dessus. On les développe avant qu'ils soient froids ; on ôte les os, et on met chaque morceau de pied sur une crépine assez grande pour l'envelopper. On fait un salpicon avec des blancs de volaille, des truffes, etc. (voyez *Salpicon*), que l'on met dans une béchamel bien réduite ; on le répartit dans toutes les parties du pied, et on le recouvre de la crépine. Etant refroidis, on les pane et on les fait griller : il faut près de trois quarts-d'heure.

Autre manière de farcir les pieds de Cochon.

Au lieu de salpicon, on a une farce cuite, s'il est possible. On la fait avec de la volaille, dans laquelle on introduit des lames de truffes cuites ; puis on l'étend, surtout dans les creux qu'ont laissés les os que l'on a retirés. On les enveloppe de la crépine ; on les pane avec du beurre et de la mie de pain, et on les fait griller.

Foie de Cochon sauté à la Bourgeoise.

On le coupe en quatre ou cinq morceaux en longueur ; puis on émince chaque morceau, et on les met dans une poêle avec un morceau de beurre, du sel, un peu d'épices ou du gros poivre, des échalottes et du persil hachés. On

saute sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit raffermi : on s'en assure, en retirant un morceau que l'on coupe; s'il ne rend plus de jus, il se trouve cuit : on met alors une cuillerée de farine, et l'on mouille avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon. Il faut éviter qu'il ne bouille long-temps, ce qui le ferait durcir. Etant de bon goût, on le sert.

Pain de foie de Cochon.

(Voyez *Gâteau de Lièvre.*)

Queues de Cochon.

Après qu'elles sont flambées et bien nettoyées, on en supprime le petit bout, et on les met cuire avec des lentilles à la reine, dont on fait une purée que l'on clarifie comme celle qui doit être servie avec les oreilles de cochon, et on les sert de même avec les mêmes sauces et purées.

Queues de Cochon braisées.

Il faut les marquer dans une casserole avec ognons, carottes, sel et bouquet garni; on les mouille avec du bouillon. Etant cuites, on peut les tremper dans du beurre que l'on aura fait fondre; on les roule dans de la mie de pain, et on les fait griller.

Queues de Cochon panées et frites.

Etant cuites et braisées, on fait une petite sauce à attelets (voyez cette sauce), dont on les enveloppe légèrement; puis on les roule dans de la mie de pain; on les pane une seconde fois avec des œufs battus et de la mie de pain, comme la friture à la Villeroi. (Voyez *Friture à la Villeroi.*) Etant de belle couleur, on les sert avec du persil frit.

Rognons de Cochon au vin de Champagne.

On met fondre un morceau de beurre dans un plat à sauter; on émince les rognons, et on les ajoutte au beurre avec sel, persil et échalottes hachés, et champignons : on les met à grand feu. Etant raffermis, on les égoute, et on met de la sauce espagnole avec un verre de vin blanc, un peu de gros poivre ou d'épices. La sauce réduite, on y met les

rognons sans bouillir. Etant de bon goût, on sert avec des croûtons glacés; si on n'a pas de sauce espagnole, on met une pincée de farine : lorsque les rognons sont sautés, on les mouille avec du vin blanc, et on finit comme le foie de cochon.

Côtelettes de cochon.

Il faut que le carré où l'on doit prendre les côtelettes soit couvert de graisse de l'épaisseur de quelques lignes. On les coupe, on les pare, et on les aplatit comme les côtelettes de veau ; on les saupoudre de sel. Il est nécessaire de laisser mortifier le porc frais pendant quelques jours, pour qu'il soit plus tendre. On les fait griller, et on a soin qu'elles soient bien cuites, sans cela elles seraient indigestes. On les sert avec une sauce Robert, ou aux cornichons, ou aux tomates.

Carré de Porc frais.

On prend le carré, qu'on laisse couvert de lard d'un demi-doigt d'épaisseur ; on cisèle cette graisse en petits carrés ou en losange, et on le saupoudre de sel fin. On le met à la broche, et on le sert avec les sauces indiquées aux côtelettes de porc frais. Il faut avoir soin qu'il soit bien mortifié, pour qu'il se trouve tendre.

Le morceau qui se trouve entre le carré et le jambon, que l'on appelle filet, étant couvert de graisse, peut aussi se mettre à la broche.

Cochon de lait rôti.

Pour le tuer, il faut lui faire une saignée avec un long couteau qu'on lui enfonce dans la gorge, et qu'on fait pénétrer jusqu'à la partie du cœur; ensuite on a un chaudron sur le feu, rempli d'eau, où on le met avant que l'eau ne soit chaude. On le retourne, et on a soin qu'il trempe partout. Du moment que l'eau est chaude, il ne faut plus le quitter. Lorsque l'on s'aperçoit que les soies se détachent, il faut le retirer de l'eau, et, en le frottant, on enlève tout ce que l'on peut; on le remet dans l'eau, et on continue jusqu'à ce qu'il n'en reste plus. Il faut éviter que l'eau dans laquelle on le trempe, ne soit trop chaude, parce qu'elle ferait raffermir la peau, et on ne pourrait plus en détacher les soies. Il faut donc l'ôter de dessus le feu. Etant

bien échaudé, on le trousse dans la situation d'un lièvre qui est au gîte, puis on le fait dégorger à grande eau pendant vingt-quatre heures; on l'égoutte, et on le flambe bien légèrement; ensuite on le met à la broche, et on l'arrose avec de l'huile; ce qui contribue à lui rendre la peau croquante. Il faut avoir soin qu'étant bien cuit, il soit d'une couleur bien jaune.

Débris de Cochon de lait rôti.

On en choisit les morceaux les plus apparens, que l'on pare proprement; puis on les saupoudre de sel et de gros poivre, et on les fait griller à grand feu. On peut les servir avec une sauce Robert, une sauce hachée, ou poivrade, ou ragoût aux champignons. (Voyez ces différentes sauces.)

Galantine de Cochon de lait.

Etant bien échaudé et flambé, il faut le désosser entièrement jusqu'à la tête, que l'on ne détache pas. On prend deux livres de bon foie de veau, et autant de lard que l'on hache séparément; on les mêle ensemble, en y ajoutant deux œufs entiers, du sel et des épices. On étend la moitié de cette farce dans toutes les parties du cochon de lait; l'on met des lardons de langue à l'écarlate, des truffes, et du lard que l'on recouvre du reste du hachis; puis on coud la peau du ventre, et on lui fait reprendre sa première forme. Ensuite on l'enveloppe d'un linge blanc; on le ficèle avec précaution, et on le met cuire dans une braisière où il puisse être de sa longueur. On y met carottes, ognons, un bouquet doublement garni, un peu de thym, de basilic, sel et épices, les os du cochon de lait, et autres débris, un ou deux pieds de veau. On mouille avec du bouillon, une demi-bouteille de vin blanc. On le fait cuire à petit feu pendant environ quatre heures; on l'égoutte avant qu'il ne soit refroidi : on tâche d'en exprimer doucement le mouillement, puis on ôte le linge. Etant refroidi, on le sert sur un plat couvert d'une serviette.

Du restant des morceaux de galantine, il faut les parer de manière à faire une entrée. Le fond dans lequel aura cuit la galantine étant clarifié (voyez *Gelée clarifiée*), et pris en gelée, on en garnit l'entrée; et l'on peut, par ce moyen, en tirer parti.

DU JAMBON.

Les jambons de Mayence et de Bayonne sont préférés à tous ceux des autres pays, et il s'en fait une grande consommation à Paris. Lorsqu'il est pour être cuit bouilli, on enlève légèrement le dessus des chairs, et la superfice de la graisse d'alentour. On ôte l'os du cassis, et même celui du milieu ; ce qui facilite pour le dessaler. On coupe le bout du jarret, et on le met dans l'eau pendant 24 heures, suivant sa grosseur ; puis on le met dans un linge que l'on noue par les quatre coins. On le place dans une marmite avec de l'eau, ognons, carottes, laurier, basilic, thym, ail. Lorsqu'il bout, on le fait cuire à petit feu ; on le sonde au bout de cinq heures avec une aiguille à brider. S'il est cuit, on le retire, et on le place dans une passoire ou un plat creux, et on serre les nœuds du torchon pour qu'il soit bien formé. Le lendemain, on l'ôte du linge ; on enlève la croûte de dessus ; on le pare comme il faut, et on le couvre de chapelure passée au tamis.

Jambon à la broche.

Il faut le parer et le désosser comme ci-dessus. On le met dessaler s'il est nécessaire ; puis on le met pendant vingt-quatre heures dans une terrine avec du vin blanc, quelques tranches d'ognons, des branches de persil, deux ou trois feuilles de laurier. On le retire ; on le met à la broche, et on l'arrose avec la marinade. Un peu avant que de le retirer de la broche, on enlève la couenne, et on le pane à la mie de pain ; on le glace et on le sert avec la marinade, que l'on fait réduire, ou avec des épinards au gras, ou toute autre sauce.

Lard taillé pour piquer.

On lève une bardure, c'est-à-dire, un morceau de cinq à six pouces, coupé en travers ; on la partage en deux, en laissant autant de lard à la partie de dessus qu'à la partie de la couenne. C'est cette partie qui est la meilleure pour piquer. On la partage en quatre ou cinq bandes de largeur égale, suivant ce que l'on a à piquer. Le filet de bœuf demande du lard plus gros et plus long que le ris de veau, ainsi que les filets de volaille. Ces petites bandes doivent

avoir depuis un pouce jusqu'à un pouce et demi : il faut un tranche-lard (un couteau très-mince). On a la main gauche appuyée sur le lard, et de la droite on enfonce le couteau jusqu'à la couenne, et l'on tâche que ce soit à des distances égales, pour que les lardons soient de la même grosseur. Etant tous marqués ainsi, on enlève avec la lame du couteau, que l'on fait glisser tout le long du morceau. Les lardons doivent se trouver carrés; on les dépose sur une assiette, et l'on s'en sert.

Tout ce qui est destiné à être piqué, doit être paré : la noix de veau, le filet de bœuf, de levraut, etc.; la peau et les nerfs doivent être enlevés, et la chair à découvert. Quant au poisson, comme la carpe et le brochet, que l'on veut piquer, la peau doit en être enlevée. Pour les volailles et gibier pour rôt, on les flambe sur un fourneau pour faire raffermir les chairs. Il est nécessaire, malgré ces renseignemens, de l'avoir vu faire.

Manière de piquer.

On tient sur la paume de la main gauche et sur un linge l'objet que l'on doit piquer; de la droite, vous tenez la lardoire, et l'enfoncez dans la chair, de manière que les deux bouts du lardon paraissent. On les place à distance égale, et sur une ligne droite. Lorsque cette rangée est finie, on place la seconde de manière que chaque lardon passe dans l'intervalle de l'autre, et aille se croiser, de sorte que ce second rang puisse, par la partie qui est en bas, recevoir le troisième rang; et ainsi de suite. Tous ces lardons ne doivent pas se dépasser; l'objet que l'on a piqué doit en être couvert également.

SANGLIER.

Il est resté dans l'état primitif. Le cochon domestique ne diffère de cette race que par sa nourriture et ses habitudes. On emploie la hure avec assez de succès. On peut aussi en faire du jambon, et l'on en tire à peu près le parti du cochon. Il faut, aussitôt qu'il est cuit, enlever les animellse, qui, s'ils restaient, donneraient un mauvais goût. Le marcassin, que l'on élève à la campagne, peut être servi en le faisant mariner.

Hure de Sanglier.

Ce sont les mêmes procédés et les mêmes soins que pour la hure de cochon.

Quartier de Sanglier rôti.

On ôte la couenne, et on le pique comme le filet de chevreuil ; on le marine de même, et au bout de quelques jours, on le met à la broche. (Voyez ci-après *Quartier de Chevreuil.*)

Côtelettes de Sanglier.

On les prépare comme celles de cochon. Etant bien mortifiées, on les fait griller, et on les sert avec une sauce Robert ou poivrade.

GIBIER.

Il n'y a guère que le chevreuil duquel on fasse usage parmi le gibier des grandes chasses : le cerf, la biche, le dain, le paon, ne peuvent s'employer que marinés, et le goût sauvage qu'ils conservent, les éloignent des tables où l'on désire faire bonne chair.

DU CHEVREUIL.

Il faut le dépouiller et le fendre en deux, puis le couper par quartiers. Les deux quartiers de derrière sont préférables aux deux autres ; dans ceux de devant, il n'y a que les carrés desquels on peut faire usuge pour la table : les épaules et les poitrines ne peuvent être employées qu'en civet. On sert ordinairement les quartiers de derrière en entier : si la partie de la cuisse suffit, on peut en ôter les filets ; les deux peuvent faire une entrée, de même que les deux carrés.

Quartier de Chevreuil.

On pare la partie du cuissot que l'on destine à être piquée, ainsi que celle du filet. Etant piqué de lard fin, on le marine dans une terrine avec moitié vinaigre et moitié eau, du sel, des ognons coupés en tranches, quatre feuilles

de laurier, des branches de persil, du thym, du basilic, deux ou trois gousses d'ail. On peut le laisser pendant quatre à cinq jours dans la marinade, avant que de le mettre à la broche : on l'égoutte, et on ôte d'autour tout ce qui aurait pu s'attacher de la marinade; on a soin que le bout du filet soit rapproché, parce que s'il était allongé, il se trouverait trop cuit, vu sa petitesse; et l'on peut éviter cet inconvénient, en disposant le feu de manière que tout cuise également. Etant presque cuit, on ôte le papier dont on l'a enveloppé; on lui fait prendre couleur; puis on le sert avec une sauce poivrade. (Voyez cette sauce.)

Les débris d'un quartier de chevreuil peuvent fournir encore quelques entrées qui se trouvent indiquées ci-après.

Émincé de Chevreuil.

On prend une douzaine d'ognons que l'on coupe en deux, dont on supprime les extrémités; puis on les émince, et on les passe dans une casserole avec un morceau de beurre. Etant de belle couleur, on le mouille avec de l'espagnole, ou, à défaut, on y met deux cuillerées à bouche de farine. Bien mêlé avec l'ognon, on mouille avec du bouillon; on l'assaisonne, puis ensuite on le fait réduire. Etant à son point et de bon goût, on y met les morceaux de chevreuil dont on a ôté la peau et les nerfs, et qui sont émincés avec soin; on le sert sur un plat garni de croûtons.

Hachis de Chevreuil.

Des débris du quartier de chevreuil rôti, on ôte les peaux et les nerfs, puis on les hache très-fin. On met dans une casserole un morceau de beurre, avec champignons, échalottes et persil hachés. Etant passé un instant sur le feu, on y ajoute deux cuillerées à bouche de farine. Bien mêlé et délayé avec du bouillon, un bon verre de vin blanc ou de rouge, on y ajoute le sel nécessaire et un peu d'épices. Etant bien réduit, on y met le hachis, et l'on sert avec des croûtons autour.

Quartier de Chevreuil en daube.

On peut l'employer en daube sans qu'il soit mariné. Les personnes qui préfèrent le goût de marinade peuvent le

mettre dans le même assaisonnement que celui qui est destiné à la broche, pendant vingt-quatre heures. Il faut le piquer avec des lardons assaisonnés de sel et d'épices, le bien ficeler ; on le marque dans une braisière avec ognons, carottes, un peu de thym, de basilic, un bouquet doublement garni, du sel et des épices; puis on le mouille avec moitié vin blanc et moitié bouillon. On ajoute dans la braisière des débris de viande, des couennes de lard, et il faut environ cinq heures de cuisson. Assuré qu'il est suffisamment cuit, on le retire, et on fait une sauce piquante, poivrade ou hachée (voyez ces sauces), que l'on mouille avec un peu de son fond ; on passe au tamis de soie.

Carré de Chevreuil piqué.

Il faut deux carrés pour une entrée. On les débarrasse des os qui se trouvent attachés au filet, et qui rejoignent les côtes. On enlève la peau qui couvre la chair du filet, que l'on pique de lard fin, et on le met mariner comme le quartier de chevreuil : on le fait cuire à la broche, et on le sert avec une sauce poivrade ou une sauce tomate.

Les filets se préparent comme ci-dessus pour la broche, ou se piquent de gros lard, et se font cuire braisés, comme le quartier de chevreuil en daube.

Côtelettes de Chevreuil sautées.

On prépare les côtelettes comme celles de veau ; puis on les met sur un plat à sauter, avec du beurre que l'on aura fait fondre ; on les saupoudre de sel. Lorsqu'elles sont raffermies, on les dresse sur le plat avec des croûtons ; on met la sauce qu'on leur destine dans le plat à sauter, pour en détacher la glace ; et le beurre étant bien incorporé avec la sauce, on la verse sur les côtelettes.

DU LIÈVRE.

La meilleure saison pour le lièvre est l'hiver. Le lièvre ne peut être employé que pour le civet, la daube, le pâté froid; le levreau est bon pour rôti, ainsi que pour lever les filets. On distingue le levraut par un petit tendon saillant que l'on sent à la première jointure, près la patte de devant : il n'existe pas dans les lièvres.

Levraut piqué.

Etant dépouillé, on enlève les filets de cette manière : on passe la pointe du couteau depuis l'épaule jusqu'à la cuisse, en appuyant le long de l'épine du dos; on écarte une petite enveloppe de peau, et on enlève le filet, sans le détacher d'auprès de la cuisse ; on fait une incision en dessous du filet jusqu'à la peau, en mettant le pouce sur cette partie, et la lame du couteau entre le filet; on tire à soi, de sorte que le filet doit rester à découvert. Si on ne réussit pas de cette façon, on enlève simplement le filet, et on le met sur la table, de sorte que la peau que l'on doit enlever, se trouve par-dessous : on passe la lame du couteau entre la peau et le filet. Etant paré de cette sorte, on les pique de lard fin, et on les met mariner, comme le chevreuil, avec vinaigre, eau, sel et aromates nécessaires; puis on les égoutte, et on les met cuire dans une casserole avec un morceau de glace réduite et un peu de bouillon. On les couvre d'un rond de papier beurré, et pendant la cuisson, on met du feu sur le couvercle, pour que le lard puisse prendre un peu de couleur. Près de servir, la cuisson étant réduite, on tourne les filets, qui doivent se trouver glacés : on les sert avec telle sauce qui convient. Il ne faut guère que trois quarts-d'heure pour les cuire. Il faut six filets pour faire une entrée.

Filets sautés.

Ce sont les mêmes préparations que pour les précédens : on les pique et on les marine de même. Etant égouttés et pressés dans un linge blanc, on les met sur un plat à sauter à feu très-vif, et le côté du lard en dessous : lorsqu'ils commencent à se raffermir, on les retourne. Etant cuits, on les dresse sur le plat, et on les sert avec une sauce poivrade ou sauce tomate ; on les coupe en deux morceaux, et on les dresse avec un croûton dans l'intervalle de chaque filet.

Nota. Les filets glacés ou sautés peuvent se faire sans être marinés ; on peut les servir avec de la chicorée ou ragoût de champignons, de truffes, etc. (Voyez ces différentes sauces.)

Des Cuisses de Levraut.

Après avoir levé les filets de deux ou trois lièvres, il faut

employer ce qu'il en reste. Si on a six cuisses de levraut, on peut en faire une entrée : il en restera encore un morceau de chaque lièvre, de la partie du râble, duquel on aura détaché les cuisses, les épaules et autres morceaux ; on en peut faire un civet.

Cuisses de Levraut piquées.

Il faut les couper auprès de l'os qui les termine près du râble; puis ôter l'os qui se trouve au milieu, et qui va jusqu'à la première jointure. On les pique de lard fin, et on les fait cuire dans une casserole, avec ognons, carottes, un bouquet garni, du sel, des débris de lard et de couenne que l'on place en dessous; puis on les mouille avec du bouillon, et on les couvre d'un rond de papier beurré. Bien cuites, on les glace avec le pinceau, et on les dresse sur le plat avec la sauce qui convient.

Cuisses de Lièvre en daube.

Il faut les lever et les désosser comme les précédentes; puis les piquer de moyens lardons assaisonnés de sel et d'épices. On les met de manière qu'ils traversent la cuisse dans leur épaisseur, et à des distances égales; on supprime ce qui passe la chair, et on les fait cuire avec ognons, carottes, bouquet garni, et tous les débris que l'on peut réunir, en les couvrant de lard et d'un rond de papier : on mouille avec du bouillon. Etant cuites, on les sert avec du fond de la cuisson passé au tamis, ou avec toute autre sauce.

Nota. Tout ce qui est braisé et cuit en daube doit avoir peu de mouillement, parce que le bon goût qu'elles contractent dans la cuisson, provient de la quantité de ce mouillement. On doit surveiller l'emploi du sel. Lorsqu'on n'a pas une grande habitude pour l'assaisonnement, on en met plutôt moins que trop, la cuisson étant en train de se faire, on peut s'en assurer, en goûtant, s'il est nécessaire d'en ajouter.

Civet de Lièvre.

Après l'avoir dépouillé et vidé, il faut en ôter le foie et la fressure, que l'on met de côté dans une terrine avec tout le sang qu'on peut en retirer, puis on dépèce le lièvre. On

commence par lever les deux épaules, desquelles on peut faire deux morceaux de chaque; ensuite les deux parties de la peau du ventre; on sépare le râble ou reins au niveau des cuisses, suivant la grosseur du lièvre; on fait trois morceaux de chaque cuisse : ensuite on met le lièvre sur le côté, et avec un couperet on coupe la poitrine, en prolongeant le râble jusqu'au cou; on en fait encore deux ou trois morceaux; puis on distribue le râble en morceaux d'égale grosseur; on fend la tête en deux. Le lièvre ainsi distribué, on en fait un civet de la manière suivante :

On prend trois quarterons de lard de poitrine, dont on ôte le dessus, par rapport au sel; puis on ratisse bien la couenne; on coupe le lard par morceaux, et on le met dans une casserole avec un peu de beurre; on le fait revenir sur le feu : le lard ayant de la couleur, on le retire. On met dans le beurre les morceaux de lièvre, et on les tourne avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'ils soient raffermis; on y met une bonne poignée de farine, que l'on continue de remuer; puis, étant bien mêlée avec le civet, on la mouille avec trois quarts d'une bouteille de vin rouge et du bouillon ou de l'eau, avec un bouquet garni. (Voyez *Bouquet garni.*) Lorsqu'il commence à bouillir, on le met sur le bord du fourneau, on l'écume, on essuie le bord de la casserole, on y met des champignons, et peu de sel, par rapport au lard que l'on met. Une demi-heure après, on a des petits ognons d'égale grosseur et bien épluchés, que l'on passe dans le beurre, et on ne les met dans le civet que lorsqu'il est presque cuit, de même que le foie, dont on aura ôté l'amer. On a soin de le bien dégraisser, de le faire réduire à son point, et de le tenir d'un bon sel. Le sang que l'on a réservé, il faut le passer au tamis ou à la passoire, et le mettre dans le civet bien chaud, au moment de servir. On évite qu'il bouille, ce qui le ferait caillebotter. Il faut, pour qu'il ait bonne mine sur le plat, commencer par mettre les morceaux inférieurs dans le fond, et les autres par-dessus; on met le petit lard, les champignons et les petits ognons après que tout est dressé; on ajoute quelques croûtons de pain frit; on arrose le tout également avec la sauce.

Nota. On ne peut déterminer le temps pour la cuisson du lièvre, parce que cela dépend s'il est jeune ou vieux : il faut donc surveiller cette cuisson. Lorsque l'on s'aperçoit

que le civet est presque cuit, et qu'il reste beaucoup de mouillement, il faut le faire aller à plus grand feu ; car lorsqu'il est trop cuit, les morceaux ne peuvent se conserver entiers, et perdent de leur goût et de leur bonne mine, de même que les accessoires, particulièrement les petits ognons ; lorsqu'il y en a d'écrasés, il faut les supprimer en servant le civet.

Levraut à la minute.

On dépouille et on vide un jeune levraut, puis on le coupe par morceaux, et on le met dans une poêle ou casserole, avec un morceau de beurre, du sel, du poivre, ou des épices ; on le saute dedans, jusqu'à ce qu'il soit raffermi : on a des champignons, échalottes et persil hachés que l'on y met, environ deux cuillerées à bouche de farine, après les avoir bien mêlées, on mouille avec deux verres de vin blanc et un peu de bouillon. Il faut le retirer du feu lorsqu'il commence à bouillir, et on le sert s'il est d'un bon sel.

Lièvre en daube désossé.

Etant désossé dans son entier, on le pique de gros lard assaisonné de sel, d'épices ; puis on le roule, de sorte que les chairs minces se trouvent enveloppées dessous le râble, et que cela forme un ballon que l'on ficèle, et que l'on marque dans une casserole avec ognons, carottes, un bouquet de persil et ciboules, dans lequel on aura mis des feuilles de laurier, deux gousses d'ail, un peu de thym et de basilic, et les os du lièvre : on le couvre de bardes de lard, et on mouille avec deux verres de vin blanc et autant de bouillon, du sel, un rond de papier par-dessus, et l'on fait cuire. On peut le servir avec de son fond passé au tamis, ou toute autre sauce, dans laquelle on introduit du mouillement où il aura cuit : il peut aussi se servir froid.

On peut le servir entier et sans être désossé ; mais étant comme il est indiqué ci-dessus, cela donne moins d'embarras, et est plus commode à cuire et à servir. Depuis les cuisses du levraut jusqu'où commencent les côtes, cette partie s'appelle râble, et elle est propre à mettre en daube ou à la broche, lorsque c'est d'un jeune levraut, car l'autre partie, peu fournie de chair, n'est bonne qu'à mettre en civet.

Levraut piqué ou bardé, à la broche.

Etant dépouillé et vidé, on en retire le foie et le sang que l'on met à part ; on rompt intérieurement l'os du milieu de chaque cuisse, pour pouvoir passer une brochette, et tenir cette partie étendue : on aplatit légèrement avec le plat du couperet le levraut depuis le cou jusqu'aux cuisses ; on le fait revenir sur de la braise ou un fourneau ; ensuite on passe la main que l'on aura trempée dans le sang, et dont on frotte la partie des cuisses et du râble, que l'on doit piquer avec du lard fin : on peut n'en piquer qu'une partie, et mettre une barde de lard sur l'autre. On l'embroche depuis le derrière jusqu'à la tête : la brochette que l'on a mise aux cuisses, doit servir à l'affermir sur la broche ; on en met une autre au milieu du râble, et une autre à la poitrine ; on attache les pattes et le cou sur la broche avec de la ficèle. Il faut environ une heure pour le cuire, et on le sert avec une sauce de cette manière :

On hache le foie du lièvre ; on met dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée à bouche de farine ; on passe le tout ensemble, et on le mouille avec un verre de vin blanc ou rouge, et une demi-cuillerée à pot de bouillon. On met une demi-feuille de laurier, une petite gousse d'ail, du poivre, du sel, un peu d'épices, des branches de persil ; on fait cuire pendant une demi-heure, et on la passe au tamis ou à l'étamine. Au moment de servir, on la fait bouillir, et le sang que l'on aura passé au tamis, il faut le verser et le remuer sans qu'il bouille, pour éviter qu'il ne caillebotte. On sert dans une saucière : si elle n'était pas assez relevée, on y ajoute un filet de vinaigre.

Débris d'un Levraut rôti.

Comme il arrive souvent que l'on ne mange que les filets d'un levraut rôti, on peut, avec les parties qui restent, en faire une entrée. Il faut les couper par morceaux, et les parer le plus proprement possible, et avec les différentes parures en faire une sauce de cette manière :

On met dans une casserole un morceau de beurre avec les parures ; étant passée un instant sur le feu, on y met une cuillerée de farine, que l'on mêle bien, on délaye avec deux verres de vin rouge ou blanc, de l'eau ou du bouillon, le

reste de la sauce, des échalottes, des branches de persil, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail. Au bout d'une demi-heure, on passe cette sauce à l'étamine : on a des petits ognons passés au beurre, qui, étant de belle couleur, se mettent dans la sauce avec des champignons. Étant cuit, et la sauce bien dégraissée et réduite, on y met les débris de levraut mijoter sans bouillir, et on les sert avec quelques croûtons frits.

Escaloppe de Levraut au sang.

On coupe les filets de deux ou trois levrauts, et on enlève la peau ; puis on les coupe un peu obliquement en lames, que l'on applatit doucement avec le manche ou la lame du couteau ; on les arrondit, en coupant les angles : puis on les place sur un plat à sauter, où on aura fait fondre un morceau de beurre; on les saupoudre de sel ; au moment de servir, on les met à grand feu. Lorsqu'ils sont raffermis d'un côté, on les retourne de l'autre : on a une sauce préparée comme pour les débris de levraut, réduite et de bon goût, on la met dans le plat avec les escalopes : au premier bouillon, on y verse le sang que l'on a passé au tamis. Étant bien incorporé à la sauce, on sert sur un plat garni de croûtons.

Les escalopes de levraut, ainsi préparées, peuvent se servir avec une sauce italienne ou sauce aux truffes, etc., etc.

Quenelles de Levraut.

On prend la chair d'un levraut; la partie des filets est préférable : on en ôte les peaux et les nerfs; on hache et l'on pile cette chair, que l'on passe au tamis à quenelles ; on a de la mie de pain, dont on fait une panade. (Voyez *Panade.*) Il faut autant de panade que de chair de levraut, et que le beurre que l'on y destine, soit à peu près d'égale quantité à la panade et à la chair réunie. Il faut piler la panade et le beurre séparément. On les retire du mortier ; puis on y met la chair et la panade. Étant bien mêlée avec le pilon, on y ajoute le beurre, et on y met trois ou quatre jaunes d'œufs, du sel, un peu d'épices ; on les essaye en en mettant gros comme une noix dans du bouillon ou de l'eau. On juge si elles sont assez fermes ou trop délicates : si elles sont trop fermes, on y ajoute du beurre ; et si elles

sont trop délicates, on y met un peu de panade. Etant ce qu'elles doivent être, on y met deux ou trois blancs d'œufs fouettés, et on les poche comme les autres quenelles. (Voyez *Quenelles.*) On peut les servir avec un fumet de gibier. (Voyez *Fumet de gibier.*)

Boudin de Levraut.

C'est la même farce à quenelles, dans laquelle on introduit de l'ognon que l'on coupe en petits dés, et que l'on fait cuire dans une casserole avec du beurre et sur un feu très-doux, pour qu'il ne prenne pas de couleur ; on l'amalgame avec la farce à quenelles ; puis on la met sur une table saupoudrée de farine ; on la roule, on lui donne la forme et la longueur d'un morceau de boudin, et on le fait pocher comme les quenelles. (Voyez *Quenelles.*) Étant raffermi, on l'égoutte sur un linge, et on le trempe dans du beurre que l'on aura fait fondre ; on le roule dans de la mie de pain. Une demi-heure avant que de servir, on le met griller, ayant soin qu'il prenne belle couleur de tous les côtés ; on le dresse sur le plat avec une sauce italienne ou fumet de gibier : on peut le servir sans être pané.

Nota. En place d'ognon, qui ne convient pas toujours, on peut y mettre des truffes, des fines herbes, que l'on aura eu soin de passer dans le beurre, parce qu'elles ne cuiraient pas dans les quenelles.

Gâteau ou Pain de Lièvre.

On prend les chairs d'un lièvre ; on en ôte la peau et les nerfs ; on les hache bien fin, et on les pile fortement ; ce qui évite de les passer au tamis. On a un morceau de jambon cuit, que l'on hache et que l'on pile, ainsi que le foie du lièvre. Toutes ces chairs étant remuées, on met à peu près la moitié du lard râpé, que l'on hache, et qu'on pile le plus possible ; on met la chair et le lard ; en les pilant, on y ajoute environ six œufs entiers ; on assaisonne de sel et d'épices ; on met le sang du lièvre, un petit verre de bonne eau-de-vie. Le tout mêlé, on a un moule ou une casserole, que l'on garnit intérieurement de bardes de lard très-minces ; on y verse deux doigts d'épaisseur de farce ; puis on met des lardons de distance en distance, et dans l'intervalle, des morceaux de truffes et des petits cornichons :

on recouvre de farce, et on continue à mettre des lardons et des truffes, jusqu'à ce que le moule soit rempli : on le couvre de lard; on le met cuire au four pendant environ trois heures. A moitié froid, on le renverse ; on le dégage des bardes, on le pare proprement, et on peut le servir sur un soc de mie de pain décoré de saindoux ou garni de gelée. (Voyez *Soc pour Galantine.*)

DU LAPIN.

Le meilleur est celui de garenne ; sa chair est beaucoup plus agréable que celui que l'on élève. Il faut, pour ce dernier, éviter qu'il ne mange trop de choux, parce qu'il en contracte le goût.

Gibelotte de Lapereau.

Pour dépouiller un lapereau, il faut commencer à lui couper les quatre pattes au-dessus de la première jointure; puis on le met sur le dos, et l'on fait une ouverture entre les deux cuisses par laquelle on les fait sortir ; on coupe le bout de la queue, en le tenant élevé d'une main ; de l'autre on renverse la peau ; et continuant de la retirer à soi, elle se détache sans difficulté jusqu'aux pattes de devant : on en facilite le dépouillement en tenant la peau d'une main, et de l'autre, en retirant le bout des épaules : on continue jusqu'à la tête, où l'on est obligé de se servir du couteau pour en détacher les oreilles, ainsi qu'aux mâchoires. On le vide ensuite, et comme aux lièvres, on enlève les deux épaules ; on coupe les cuisses au niveau des reins ; on fait deux morceaux de chaque cuisse, et on continue à faire les morceaux d'égale grosseur ; puis on met dans une casserole un peu de beurre, avec environ trois quarterons de lard de poitrine, dont on aura gratté le dessus, pour en ôter le sel, et que l'on coupe par moyens morceaux. Lorsqu'ils ont pris une couleur jaune, on les retire. On met dans la même casserole deux cuillerées de farine, dont on fait un roux léger, puis on y passe le lapereau ; ensuite on le mouille avec deux verres de vin blanc et du bouillon. Lorsqu'il bout, on y met des champignons, un bouquet garni (voyez *Bouquet garni*), peu de sel, à cause du lard. Vingt minutes avant qu'il ne soit cuit, on y met des petits ognons, auxquels on aura fait prendre couleur dans le beurre. Si l'in-

tention est d'y mettre du poisson, on a une anguille, qu'après avoir dépouillée et coupée en tronçons, on met dans la gibelotte, ainsi que des petits ognons : on la dégraisse avec soin. Étant réduite à son point et de bon sel, on dresse les morceaux de lapereau en premier, puis les tronçons d'anguille par-dessus, ensuite les garnitures; on y ajoute quelques croûtons : lorsque c'est dans la saison, on peut y mettre quelques culs d'artichauts.

Lapereau au blanc.

Il faut le dépouiller et le dépecer comme le précédent, le mettre blanchir, et passer cette eau dans un tamis. Étant bien rafraîchi, on l'égoutte ; on met un morceau de beurre dans la casserole : après qu'il est fondu, on y met le lapereau, et on le fait revenir : on y met de la farine, lorsqu'elle est bien mêlée, on la délaye avec l'eau où a blanchi le lapereau, un verre de vin blanc, un bouquet garni, des champignons. Une demi-heure avant que d'être cuit, on y met des petits ognons d'égale grosseur. La sauce étant bien dégraissée et réduite à son point, on y met une liaison de trois jaunes d'œufs, un jus de citron ou filet de vinaigre : on le dresse sur le plat avec les mêmes soins que les précédens.

Nota. Lorsque l'on veut du petit lard dans le ragoût, il faut le couper par morceaux, et le faire cuire à moitié dans l'eau; on l'ajoute au lapin au moment d'y mettre les champignons.

Lapereau sauté.

Étant dépouillé et vidé, on le coupe par morceaux, comme ci-devant; puis on le met dans une poêle ou casserole, avec un morceau de beurre, du sel et un peu de gros poivre ou d'épices : on le fait revenir, jusqu'à ce qu'il soit entièrement raffermi; on y met des champignons, échalottes et persil hachés. Un instant après, on saupoudre de farine, et l'on mouille avec un verre de vin blanc et de bouillon : lorsqu'il commence à bouillir, on goûte s'il est de bon sel, et l'on sert.

Filets et Cuisses de Lapereau.

Lorsque l'on veut faire une entrée de filets, il faut dépouiller et vider quatre lapereaux; on lève les filets, comme

ceux du lièvre (voyez *Filets de Lièvre*); on les emploie comme il est indiqué dans les articles suivans : les huit cuisses peuvent de même faire une entrée. (Voyez ci-après *Cuisses de Lapereau*.) En ajoutant les épaules et autres morceaux, on en fait une gibelotte au roux ou au blanc : les débris des reins et autres parures peuvent servir à faire un consommé de gibier, qui contribue à donner du goût aux sauces qu'on destine à ces différentes entrées.

Cuisses de Lapereau piquées et glacées.

On prend huit cuisses de lapereau : après avoir ôté l'os du gros de la cuisse jusqu'à la jointure, on les pique de lard fin; puis on les met dans une casserole avec un peu de glace réduite, et un verre de bouillon; on les couvre d'un rond de papier : on les fait cuire, ayant soin de mettre du feu sur le couvercle, pour que le lard puisse sécher. Étant presque cuites, on laisse réduire le mouillement, de sorte qu'au moment de servir, en retournant les cuisses, elles se trouvent glacées. On y supplée, en en mettant avec le pinceau où il en manque. On les sert sur de la chicorée, ou de la purée d'oseille, sauce tomate ou espagnole.

J'insiste à recommander aux personnes qui font la cuisine d'avoir toujours un peu de glace en réserve; chose très-facile, puisque l'on peut s'en procurer par le fond des cuissons que l'on aura eu soin de faire reduire; ce qui abrège beaucoup le travail, et donne un assaisonnement assuré aux viandes où on l'emploie, et qu'il est facile de renouveler ces mêmes avantages, puisqu'après avoir servi une entrée, on met une cuillerée ou deux à bouche de bouillon, pour en détacher la glace qui se trouve dans le fond de la casserole, et qu'étant mise de côté, elle peut servir pour une autre entrée. Si l'on n'a pas de glace réduite, on peut mettre avec les cuisses une couple d'ognons, une carotte coupée, un bouquet garni, les os du lapereau et autres débris de viande; puis on mouille avec du bouillon, et l'on fait cuire. Au moment de les servir, il faut les glacer en les mettant sur le plat.

Cuisses de Lapereau braisées.

On les prépare et désosse comme les précédentes; on les pique de moyens lardons assaisonnés de sel et d'un peu

d'épices. On pare les lardons, et on met les cuisses dans une casserolle avec ognons, carottes, bouquet garni, les débris de lapereau, ou toute autre viande. On couvre les cuisses de bardes de lard, et d'un rond de papier : on mouille avec une cuillère à pot de bouillon, et l'on sale. Etant cuites, on peut les servir avec chicorée, ragoût de champignons, purée de lentilles, de pois verts, etc.

Cuisses de Lapereau à la Saint-Gara.

Etant désossées, on a des moyens lardons de lard et de jambon ou de langue à l'écarlate; on place les lardons à distances égales, pour qu'ils traversent la cuisse dans son épaisseur; on peut y mettre des morceaux de truffes en lardons : on a soin d'en mettre alternativement un de langue, un de truffe, etc. Les cuisses ainsi piquées, on les fait revenir dans un peu de beurre; on pare les lardons au niveau de la chair des cuisses; on leur donne une forme agréable; puis on les fait cuire avec un peu de glace, comme les cuisses piquées de lard fin, ou on les marque comme celles braisées. (Voyez ci-dessus.) On les dresse en couronne, le petit os en haut, en mettant un croûton frit entre chaque cuisse. On met au milieu telle sauce qui convient, concombres, ragoût, purée, etc.

Cuisses de Lapereau en papillottes.

Celles qui ont été braisées, n'étant pas trop cuites, peuvent se mettre en papillottes, en mettant dessus une sauce à langue (voyez cette sauce), et les disposant sur des feuilles de papier huilées, avec une légère barde de lard dessus et dessous. (Voyez *Côtelettes de Veau en papillottes.*) On peut les préparer de cette autre manière : Après les avoir désossées, on les marque dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel, un peu d'épices; on les laisse revenir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient raffermies au point d'être cuites; on les retire de la casserole; on met avec le beurre des champignons, échalottes et persil hachés. Etant revenu un instant, on met une cuillerée à bouche de farine, bien mêlée, on délaye avec du bouillon, et on laisse réduire. Etant de bon goût, on sert cette sauce sur les cuisses qu'on a mises en papillottes, comme il est indiqué à l'article *Côtelettes en papillottes.*

Cuisses de Lapereau panées et frites.

On fait avec les cuisses et les épaules de lapereau une fricassée au blanc. (Il est inutile d'y mettre des champignons et des petits ognons, seulement un bouquet garni.) Etant cuite et réduite à son point, on lie la sauce avec trois jaunes d'œufs; on enveloppe bien de sauce chaque morceau; on les met dans de la mie de pain. Lorsqu'ils sont refroidis, on les trempe dans quatre à cinq œufs battus, où l'on a mis un peu de sel. On les pane une seconde fois; on les dépose sur des assiettes ou couvercles parsemés de mie de pain : on les fait frire. Etant de belle couleur, on les sert avec du persil frit.

Je recommande de nouveau les soins nécessaires pour que la panure soit bien faite. Pour les paner à l'œuf, il faut tâcher d'être deux, afin que les œufs soient bien battus : on a soin que les morceaux soient bien trempés également, et en les retirant, de les changer de main, avant que de les mettre dans de la mie de pain, car l'œuf, qui ne s'est point détaché, ferait pelotter la mie de pain, et il en faudrait une plus grande quantité.

Filets de Lapereau piqués à la chicorée.

On ne peut pas mettre moins de huit filets pour une entrée. Il faut les lever comme les filets de lièvre (voyez *Filets de Lièvre*); on les pique de lard fin : puis on les met dans une casserole beurrée avec un morceau de glace réduite et un peu de bouillon, ou, à défaut de glace, du bouillon, un ognon, une carotte coupée, un bouquet garni et du sel, un rond de papier par-dessus. On les fait cuire, et on les glace avant de les mettre sur le plat : on sert dessous de la chicorée bien finie.

Filets de Lapereau en gimblettes.

Il faut les piquer comme les précédens; on les tourne en forme de gimblettes, et on met au milieu une carotte tournée pour remplir le vide; on assujettit à la carotte les deux bouts de filets par le moyen d'une petite brochette; on les place dans une casserole beurrée; on les fait cuire avec de la glace réduite, et on les finit comme ci-dessus. On les sert avec une sauce au fumet de gibier, ou toute autre sauce.

Autres filets piqués.

Lorsqu'ils sont piqués comme ci-dessus, on peut leur faire prendre telle forme que l'on veut, comme en lorguette, en éventail, etc., ayant soin de les assujettir pour qu'ils ne se déforment pas. Il faut les faire cuire, autant que possible, avec un peu de glace, parce que les filets, ayant peu de cuisson, prennent un meilleur goût que cuits autrement. On peut de même varier la sauce, comme la purée d'ognons blancs, la purée de cardes, de champignons, en les dressant en couronne avec des croûtons dans l'intervalle. On y met un ragoût à la financèire, aux concombres, aux truffes, etc.

Filets de Lapereau à la Conti.

Lorsque les filets de lapereau sont levés, et que la peau de dessous est enlevée, on fait avec la pointe d'un couteau des incisions obliques, à des distances égales, et assez profondes pour y recevoir des demi-cercles de truffes, dont la partie arrondie doit ëttre apparente sur le filet. On peut les faire cuire comme les filets piqués, ayant soin de les couvrir de bardes de lard et de papier beurré, pour que les truffes et le filet ne sèchent pas. Etant cuits, on les sert avec une sauce aux truffes, ou sauce au fumet de gibier.

On peut les faire cuire de cette manière : on met fondre un morceau de beurre dans un plat à sauter; on y place les filets, et on les saupoudre de sel; puis on les fait revenir sur le feu. Lorsqu'ils le sont d'un côté, on les retourne de l'autre. Etant cuits, on retire les filets, et on met dans un plat à sauter une espagnole, ou sauce tournée que l'on aura clarifiée avec du consommé de gibier. On détache la glace des filets et le beurre dans lequel on les a sautés, et l'on sert cette sauce avec les filets : on peut mettre des truffes dans cette sauce.

Filets en bigarrure.

On en pique la moitié de lard fin, et l'autre moitié, on la cisèle avec des truffes; on glace les filets piqués, et l'on saute ceux aux truffes. On les sert avec la sauce qui peut convenir.

Escalopes de Lapereau aux truffes.

Les filets étant levés, et après en avoir ôté les peaux ner-

veuses, on les coupe en tranches rondes; puis on les aplatit, et on les pare le mieux possible. On a un plat à sauter, on y fait fondre un morceau de beurre ; on le saupoudre légèrement de sel, puis on y pose les escalopes. Au moment de servir, on les met sur un feu vif; lorsqu'ils sont raffermis d'un côté, on les retourne de l'autre; on les retire du plat à sauter. On a une sauce aux truffes bien préparée (voyez cette sauce), que l'on verse dans le plat à sauter, pour en détacher la glace des filets, et incorporer le beurre. Étant bien finie, on met les escalopes dans cette sauce. On les sert bien chauds dans un plat garni de croûtons.

Escalopes à l'Italienne.

Les filets se préparent comme ci-dessus : on les fait revenir dans le plat a sauter; au lieu de sauce aux truffes, on y met une italienne rousse (voyez cette sauce), et on la finit de même : on sert dans un plat garni de croûtons.

Filets de Lapereau en turban.

Six filets suffisent : il faut les piquer de lard fin, puis avec les chairs des cuisses, en faire une farce à quenelles (voyez ci-après *Quenelles de Lapereau*), que l'on a soin d'essayer si elle a assez de consistance; puis on en forme un bourrelet sur le plat, et le milieu se trouve vide. On l'unit avec la lame du couteau; on pose les filets dessus les bourrelets, en forme de garniture; on met un morceau de pain coupé en rond pour remplir le milieu du plat; puis on couvre de bardes de lard tout le turban, de manière que les filets ne se dérangent pas; on met dessus un papier beurré, et on les fait cuire au four, ou sous le four de campagne, évitant qu'il ne gratine. Au moment de servir, on ôte les bardes de lard, le pain qui est au milieu; on égoutte la graisse; on glace les filets. La partie des quenelles doit être blanche. On peut décorer le turban avec des queues d'écrevisses, des truffes cuites et tournées en forme de perles, ainsi que des croûtons, et on sert avec un petit ragoût aux truffes, ou à la financière, que l'on a clarifiée avec du consommé de gibier.

Quenelles de Lapereau.

Après avoir employé les filets, on prend les chairs des

cuisses, dont a eu soin d'ôter la peau et les nerfs ; on les hache et on les pile ; ensuite on les passe au tamis à quenelles. On a une panade (voyez *Panade*), ou de la mie d'un pain mollet ; on la met tremper dans du lait ou de l'eau froide : au bout d'un quart-d'heure, on la retire, et on la presse dans un linge neuf. Soit de la panade ou du pain trempé, on en met autant que de chair de lapereau passée au tamis ; puis on met du beurre, mais un peu moins que les chairs et le pain réunis. Si le beurre est ferme, il faut le piler avant que de le réunir aux deux autres parties. Après avoir bien pilé le tout il faut y mettre trois ou quatre jaunes d'œufs, du sel et un peu d'épices : on en essaye gros comme une noix, pour s'assurer si elles sont trop fermes ou trop délicates ; on remédie au trop de fermeté, en ajoutant du beurre, et lorsqu'elles sont trop délicates, en y mettant de la panade ou mie de pain trempée. Assuré qu'elles sont d'un bon sel, on y met deux ou trois blancs d'œufs fouettés.

Les quenelles ainsi préparées, on les forme à la cuillère ; on les roule sur la table ; ensuite on les poche dans du bouillon ou de l'eau, du sel et un peu de beurre. (Voyez *Quenelle de volaille*.) Bien cuites, on les dépose dans une terrine, et l'on s'en sert au besoin.

Quenelles au consommé de Gibier.

On les forme dans des cuillères comme celles de volaille ; on ne les fait pocher qu'un moment ; on a du consommé de gibier (voyez cet article) ; on le fait clarifier au blanc d'œuf, et on passe à la serviette (voyez *Gelée clarifiée*) ; on met ce consommé bouillant dans une casserole d'argent, où l'on met les quenelles, en les retirant du bouillon où elles ont poché.

Quenelles au velouté.

Les mêmes procédés pour les former et les pocher : on fait clarifier de la sauce tournée avec du consommé de gibier. Etant de bon goût, on la finit avec une liaison de jaunes d'œufs ou avec un morceau de beurre fin, que l'on amalgame au moment de verser la sauce sur les quenelles.

Friture de Quenelles.

Des quenelles que l'on a servies, et d'autres qui n'ont

pas été employées, on peut en faire une entrée. On fait réduire de la sauce tournée, dans laquelle on met une couple de jaunes d'œufs ; on trempe les quenelles dans cette sauce, et on les met dans de la mie de pain ; puis on les trempe un seconde fois dans des œufs battus ; on les pane de nouveau, et on les fait frire avec du persil frit. (Voyez *Panure frite*).

Ragoût de Quenelles.

Etant pochées, on peut les servir avec une sauce aux truffes, un ragoût à la financière, soit au blanc ou au roux: elles servent de base ou d'accessoires ; elles sont, en général, d'une grande utilité.

Boudin de Lapereau.

C'est la même farce à quenelles, dans laquelle on peut introduire de l'ognon coupé en petits dés et cuit à blanc, ou des truffes coupés en dés ou hachés très-fin, étant cuites dans du beurre, ou mêlées dans la farce à quenelles, on en forme des boudins, en les roulant sur la table, que l'on aura saupoudrée de farine. On les poche, et on peut les servir, sortant du bouillon, avec une sauce italienne ou toute autre. Etant pochés, on les égoutte; et refroidis, on les pane à panure simple, et on les fait griller : on sert avec une sauce italienne, ou toute autre.

Nota. Il faut, autant que possible, lorsqu'on lève des filets, soit de volaille ou de gibier, avoir soin de faire un petit consommé avec les os et débris : ce bouillon sert, pour mettre dans les sauces, et, en les rendant meilleures, leur donne le goût qui leur convient.

Croquettes de Lapereau.

Avec du lapereau rôti de desserte, ou mis exprès à la broche, on en prend les chairs, dont on ôte les peaux et les nerfs ; on les hache très-fins ; puis on fait réduire de la sauce tournée, lorsqu'elle a acquis de la consistance, on y ajoute deux ou trois jaunes d'œufs, que l'on mêle au hachis. Etant de bon sel, on les couche par morceaux de la grosseur d'une noix. sur un plafond parsemé de mie de pain, bien froides, on les roule en rond ou en long dans de la mie de pain ; puis on les trempe dans des œufs bat-

tus ; on les roule une seconde fois dans de la mie de pain, et on les fait frire au moment de servir, on les sert avec du persil frit.

Nota. Il faut avoir soin, lorsque l'on verse la sauce sur le hachis pour en faire les croquettes, de ne pas mettre tout à la fois ; car, s'il arrivait qu'il y eût trop de sauce, les croquettes se trouvant trop molles, il serait trop difficile de les paner, et encore plus de les faire frire : on évite cet inconvénient en ne mettant pas toute la sauce à la fois.

Hachis de Lapereau.

On prend la chair du lapereau rôti, dont on ôte les peaux et les nerfs, et qu'ensuite on hache ; on les met dans une béchamel grasse bien finie. (Voyez *Béchamel grasse.*) On le dresse sur un plat garni de croûtons ; on peut y ajouter des œufs pochés, que l'on met par-dessus. Lorsque l'on n'y sert point d'œufs pochés, on a soin de réserver un peu de béchamel claire, qui sert à arroser le hachis lorsqu'il est dressé.

Sauté de jeunes Lapereaux.

Etant dépouillés et vidés, on les dépèce comme pour gibelotte ; on met dans une casserole un morceau de beurre : étant fondu, on y met les lapereaux avec du sel, une idée d'épices. Lorsqu'ils sont raffermis, on y ajoute des champignons, échalottes et persil hachés : un instant après, une cuillerée à bouche de farine que l'on met, bien mêlée, on mouille avec un verre de vin blanc et un peu de bouillon. Lorsqu'ils commencent à bouillir, on les retire du feu et d'un bon sel, on peut les servir.

Lapereau en caisse et au gratin.

On prépare les lapereaux en les dépeçant et les faisant revenir dans le beurre; on y ajoute des fines herbes, comme ci-dessus; on hache le foie du lapereau, que l'on mêle avec de la farce à quenelles ou des quenelles cuites, que l'on pile avec le foie; on y mêle les fines herbes qui sont avec le lapereau; on y met une couple de jaunes d'œufs. Etant de bon goût, on met de cette farce dans une caisse de papier huilé, puis les morceaux de lapereau, et le reste de la farce dans les intervalles, et sans couvrir entièrement le

lapereau ; on met des bardes de lard dessus, ou un papier beurré ; on met cuire au four ou dessous le four de campagne. Au moment de servir, on égoutte la graisse que cela a pu rendre, et l'on sert avec une petite sauce à l'italienne.

On peut, si l'on veut, parer à la mie de pain ou avec de la chapelure.

Galantine de Lapereau.

Il faut dépouiller le lapereau, le vider et le désosser ; ensuite, avec les chairs que l'on hache et que l'on mêle avec autant de lard, on en fait une farce qui sert à former la galantine, dont la peau des chairs sert d'enveloppe ; on y met les accessoires comme dans la galantine d'épaule d'agneau (voyez cet article) ; on la roule, et on la fait cuire de même.

Lapereau confit.

A la campagne, lorsque l'on se trouve avoir beaucoup de lapins, on peut en conserver de cette manière :

On les dépouille et on les désosse ; puis on les pique de moyens lardons de lard et de jambon cru, étant assaisonné de sel et d'épices : on en met de même intérieurement dans les lapereaux, que l'on roule depuis les cuisses jusqu'à la peau du cou. Il faut qu'ils soient roulés serré ; ensuite on les ficèle, et on les met dans une casserole avec de l'huile, du sel, des épices, du laurier, du thym et basilic, proportionné à la quantité de lapereaux ; on les fait revenir sur un fourneau, dont on dirige le feu de manière que les lapereaux ne bouillent pas dans le jus qu'ils peuvent rendre, mais aussi qu'ils ne s'attachent pas. Il faut près d'une heure de cuisson : on a soin de les retourner pour qu'ils cuisent partout également ; ce qui s'aperçoit lorsqu'ils ne rendent plus de jus. On les égoutte sur un linge blanc. et on les laisse refroidir jusqu'au lendemain. Si l'on n'a pas tout fait cuire dans la même casselore, l'huile peut servir pour faire cuire ce qui en reste. On pare les lapereaux, et on les coupe par morceaux, de manière à pouvoir les placer dans des petits pots ou bocaux ; on les remplit d'huile d'olive, et l'on met une couple de feuilles de laurier ; on les recouvre avec du papier ou du parchemin. Lorsque l'on est pour s'en servir, on les retire du bocal ; on les coupe en rouelles

très-minces ; on les dresse sur une assiette, en mettant autour du persil haché ; on arrose les morceaux de lapereau avec l'huile dans laquelle ils ont été conservés ; cela fait un hors-d'œuvre, et se sert au déjeûner comme au dîner.

Lapereau rôti.

On le dépouille, on le vide, on le fait revenir sur les charbons comme le lièvre, pour pouvoir le piquer de lard fin. On en sert ordinairement deux pour un plat de rôt : un piqué, et l'autre bardé ; on les met tous deux en accolade, c'est-à-dire, l'estomac l'un sur l'autre.

DU FAISAN.

La beauté de son plumage et sa rareté l'ont toujours fait regarder comme un oiseau précieux : il ne paraissait que sur la table des gens riches. On le dit orignaire de la Colchide. L'usage que l'on en fait le plus ordinairement, est de le piquer et de le faire cuire à la broche : il fait un très-beau plat de rôt. Il faut qu'il soit gardé quelque temps ; il acquiert un fumet que le mot *faisandé* fait assez connaître ; mais il faut éviter qu'il le soit trop. On reconnaît que la femelle est jeune, lorsque la première plume de l'aile est terminée en pointe, et lorsque l'ergot de la patte du mâle est arrondi ; s'il est pointu, c'est qu'il n'est plus jeune, et il n'est bon qu'à employer en daube.

Faisan poêlé.

On le plume, on le vide, on le flambe ; puis on retrousse les pattes en dedans ; on le pique de lardons assaisonnés de sel et d'épices, et on le met dans une casserole avec ognons, carottes, bouquet garni, des débris de viande, et on le couvre de bardes de lard ; on mouille avec un verre de vin blanc et de bouillon, on y met le sel nécessaire : on couvre d'un rond de papier ; puis on fait cuire à petit feu. Au moment de servir, on l'égoutte, et on met dessous du fond qu'on a passé au tamis de soie ; on a une espagnole, dans laquelle on met du fond de la cuisson, pour lui donner le goût de gibier.

Faisan aux truffes.

On lave et on brosse une livre de truffes : étant dégagées

de la terre, on les épluche, en enlevant la peau; puis on les coupe d'égale grosseur, et on les passe avec un morceau de beurre, du sel et des épices pendant dix minutes : on y ajoute environ une demi-livre de lard haché et pilé, les parures de truffes que l'on a bien hachées : on mêle le tout ensemble; on en farcit le faisan ; on les met par la poche ; on le bride de manière que les truffes ne puissent en sortir. On peut le poêler comme ci-dessus, et le servir pour entrée, avec une sauce au fumet, dans laquelle on a mis des truffes hachées, ou pour plat de rôt, en le mettant à la broche.

Faisan aux choux,
Filets de faisan panés et grillés,
Cuisses de faisan à la purée de pois verts,
Filets de faisan aux truffes,
Faisan à la purée de lentilles,
Escalope de filets de faisan.

(Voyez, pour ces différentes entrées, aux articles *Perdreaux :* ce sont les mêmes procédés.)

DE LA PERDRIX.

Il en est de deux sortes, la rouge et la grise. La rouge est facile à reconnaître par son plumage; mais lorsqu'elle en est dépouillée, les pattes, qui sont d'un beau rouge, ne permettent pas que l'on s'y méprenne; et lorsqu'elle est servie sur table, sa chair, d'un blanc jaune, diffère entièrement de la grise, de même que par sa grosseur. Les jeunes perdreaux rouges ont au bout de la première plume une tache blanche, qui disparaît lorsqu'ils deviennent perdrix. On les appelle perdreaux maillés, à l'époque où ils ont presque atteint leur force, lorsque les plumes de l'estomac, en prenant une teinte foncée, forment la figure d'un fer à cheval : c'est aussi ce qui distingue le mâle d'avec la femelle. Pour le perdreau, il porte, jusqu'au mois de janvier, un signe qui le distingue de la perdrix : il a la première plume du bout de l'aile terminée en pointe, et à la perdrix, le bout de cette même plume est arrondi; le bec et les pattes sont plus noirs dans les perdreaux que dans les perdrix. La bartavelle est une autre espèce de predrix qui est très-rare dans ce pays : elle s'emploie pour rôt.

Perdrix aux Choux.

On coupe un choux ou deux, suivant leur grosseur; on

les coupe en deux ou en quatre; puis on a un chaudron sur le feu, avec de l'eau, où on les met blanchir pendant un quart-d'heure; on les rafraîchit, et on les presse pour en extraire l'eau; puis on les ficèle par moyens morceaux. Il faut plumer, flamber et vider deux perdrix, les retrousser les pattes en dedans, les piquer avec de moyens lardons, que l'on assaisonne de sel et d'un peu d'épices. On a environ une livre de petit lard dont on ôte la superficie, à cause du sel, un ou deux cervelas, une demi-douzaine de saucisses; on place les deux perdreaux dans le fond de la casserole, le petit lard, que l'on a coupé en deux morceaux, à côté, les choux autour, les cervelas et saucisses par-dessus; deux ognons, deux carottes dans les intervalles des choux. On couvre avec des bardes de lard assaisonnées de sel et d'un peu d'épices, un bouquet garni; on mouille avec du bouillon, et on fait cuire à petit feu : on retire les cervelas et saucisses lorsqu'ils sont cuits. Au moment de servir, on égoutte les choux sur un linge; on les déficèle, et on les presse dans ce même linge; on leur donne la forme d'un rouleau; on dresse les deux perdrix sur le plat : on coupe les choux de la longueur de trois pouces; on les dresse en hauteur autour des perdreaux; on met la moitié d'une saucisse en hauteur dans l'intervalle de chaque morceau de chou; on coupe le lard et le cervelas en moyens morceaux, et on les arrange sur les choux et les perdreaux : on a un peu de sauce espagnole, dans laquelle on met un peu de fond des choux, et l'on sert, ayant soin que le tout soit bien chaud.

Observation. Si on n'a pas de sauce espagnole, il n'est rien de plus facile que de s'en procurer avec un peu de beurre et une cuillerée de farine que l'on délaye avec un peu de bouillon, et auquel on donne de la couleur avec un peu de sucre brûlé. (Voyez *Caramel.*) La sauce étant ainsi préparée, un instant avant de servir, on passe un peu de fond de la cuisson de perdrix ou de toute autre entrée, que l'on mêle dans la sauce pour lui donner du goût. Etant bien dégraissée, on la sert sur l'entrée. La perdrix aux choux peut se servir avec de son fond de cuisson passé au tamis de soie et bien dégraissé; on peut aussi employer les carottes qui ont cuit avec les perdrix, soit en les mettant dans l'intervalle des choux, comme on a placé les saucisses, soit en les tournant en petits bouchons, et les mettant dans la sauce, que l'on verse par-dessus.

Je recommande, dans la plupart des braisés et des cuissons poêlées, de mettre un bouquet garni ; en voici la raison : c'est que le laurier et autres aromates que l'on mettrait, soit dans les choux ou toute autre cuisson, peuvent ne pas être aperçus au moment que l'on dresse l'entrée, et qu'il serait désagréable de les trouver en mangeant; au lieu que, renfermés dans un bouquet, ils en donnent le parfum, il est facile de les retirer au moment de servir.

Chartreuse de Perdreaux.

Il faut tourner des carottes et des navets de la longueur du moule dans lequel on doit faire la chartreuse; on a soin qu'ils soient tous de la même grosseur (vingt à vingt-cinq de chaque suffisent) : on les fait blanchir à l'eau pendant cinq minutes, puis on les achève de cuire dans du bouillon ou quelque fond de cuisson qui pourra lui donner bon goût; on les couvre de papier, pour que les navets conservent leur blancheur. Étant cuits, on les égoutte, et on les place pour qu'ils restent droits; on a aussi quelques petits ognons blancs et d'égale grosseur, que l'on fait cuire avec les racines. Les perdrix doivent être marquées avec les choux et les autres accessoires. (Voyez *Perdrix aux choux.*) On prend le moule qui doit servir, on le beurre, et l'on forme dans le fond un dessin avec des carottes et des navets que l'on coupe en liard, et dont on forme un cordon, ainsi qu'avec des petits ognons, des petis pois blanchis, des haricots verts; cela suivant le goût. Le fond étant ainsi décoré, on place les carottes et navets alternativement autour du moule; puis, avec des choux égouttés, dont on exprime le mouillement, on en garnit d'une légère couche le fond et le tour du moule ; on y place les deux perdrix sur l'estomac, et l'on dispose le lard, les cervelas et les saucisses par intervalle : on place les choux pour remplir le moule. Deux heures et plus avant de servir, on met chauffer la chartreuse au bain-marie; on l'entoure de cendres chaudes. Au moment de servir, on la penche doucement pour l'égoutter, en appuyant un couvercle pour qu'elle ne se déforme pas, et on la renverse avec précaution sur le plat que l'on doit servir : on y met très-peu de sauce. Si quelque chose s'était dérangé au dessin, on le prépare le mieux possible : on peut, avec les choux, mettre cuire quelques laitues, et les employer.

Nota. Les soins que demande cette entrée exigent beaucoup de temps; c^t, ne se servant que les jours où on a du monde, il est à propos, si on le peut, de faire cuire les légumes, les choux et les perdrix la veille, ce qui donne plus de facilité. Le tout étant froid, et ces différentes choses ainsi préparées, on dresse la chartreuse, en surveillant le dîner.

Perdrix à l'estoufade.

On prend deux vieilles perdrix; on les plume, on les flambe, on les vide, et l'on retrousse les pattes en dedans, on les pique de moyens lardons assaisonnés de sel et d'épices; puis on les marque dans une casserole avec ognons, carottes, bouquet garni; on les couvre de bardes de lard, et l'on mouille avec un verre de vin blanc et de bouillon; on met le sel nécessaire. On fait cuire à petit feu; on égoutte, et l'on sert avec une sauce espagnole bien finie, ou de son fond bien dégraissé, et passé au tamis de soie.

Perdreaux aux truffes.

On prend trois perdreaux rouges ou gris, que l'on flambe; on les vide par la poche; on a une demi-livre de truffes que l'on lave, que l'on épluche, et on les coupe de la grosseur d'une aveline. On les passe dans une casserole avec un morceau de beurre, de sel et un peu d'épices : au bout de cinq minutes, on les retire. On a environ un quarteron de lard haché et pilé, quelquefois de la volaille, si on en a, que l'on pile, des parures de truffes hachées; on mêle le tout ensemble avec les truffes, et on emplit les perdreaux : on les trousse de manière à ce que les truffes ne puissent en sortir; on les marque avec ognons, carottes et un bouquet garni, sel et débris de viande; on les couvre de lard et d'un rond de papier; on mouille avec deux verres de bouillon. Etant cuits, on retire la ficelle, et l'on sert avec une sauce aux truffes.

Perdreaux à la Monglas.

On met rôtir trois perdreaux. Etant cuits, on les retire de la broche; on enlève les filets et les os de l'estomac, de manière à former un puits. On a des champignons, des truffes coupées en dés, que l'on a fait cuire dans une sauce espagnole clarifiée au fumet de gibier; on coupe les filets

de perdreaux de même en petits dés, et que l'on met dans le salpicon : on tient les perdreaux chaudement. Au moment de servir, on les dresse sur le plat, et le ragoût bien chaud dans le creux des perdreaux, avec une sauce au fumet de gibier.

Si ce sont des perdrix rouges, au lieu d'espagnole, on fait une béchamel, dans laquelle on fait réduire du consommé de gibier.

Perdrix à la purée de lentilles.

On fait cuire les perdrix separément (voyez *Perdrix à l'estoufade*), ou on les met dans une marmite avec un litre de lentilles à la Reine, une livre environ de lard de poitrine, une couple d'ognons et de carottes; on les mouille à l'eau ou au bouillon : on veille à ce que les perdrix ne soient pas trop cuites; on passe la purée à l'étamine, et on la fait clarifier. (Voyez *Purée de lentilles.*) On dresse les perdreaux dans une casserole d'argent, ou sur un plat, le petit lard coupé en morceaux, et la purée de lentilles bien finie par-dessus : on peut y ajouter quelques croûtons frits.

Perdrix à la purée de pois verts.

Il faut faire cuire les perdrix et le petit lard séparément; la purée de pois verts étant bien finie (voyez *Purée de pois verts*), on sert comme ci-dessus.

Cuisses et Filets de Perdreaux.

On a quatre perdreaux : on fait huit filets et autant de petits filets mignons. Les cuisses peuvent faire une autre entrée. On laisse les cuisses et le croupion d'un seul morceau, que l'on nomme culotte de perdreau; on les pare le mieux possible, et on leur trousse les pattes en dedans; puis on les fait cuire avec du petit lard, comme les perdreaux à l'estoufade, et on les sert avec une purée de lentilles ou de pois verts, avec un ragoût de racines, etc.

Cuisses de Perdreaux à la chipolata.

On sépare la culotte des perdreaux en deux morceaux; on met dans une casserole un morceau de beurre, dans lequel on fait prendre couleur à une demi-livre de lard cou-

pé en morceaux. Etant de belle couleur, on le retire; on met une ou deux cuillerées à bouche de farine, dont on fait un roux, dans lequel on fait revenir les cuisses de perdreaux ; on le mouille avec du bouillon ou de l'eau, un verre de vin blanc. On y met des champignons, le petit lard, des petits ognons passés au beurre, des saucisses, dont on en aura fait trois d'une seule, en les nouant avec un peu de fil, faire revenir sur le gril, ou dans un plat à sauter, les déficeler et ôter la peau. On met une vingtaine de marrons grillés ; on fait cuire le tout ensemble avec un bouquet garni. Bien dégraissé et réduit à son point, on sert avec quelques croûtons : on peut y mettre des truffes. La bonté de ce ragoût provient des soins; et ce qui contribue à sa bonne mine, c'est que tous les ingrédiens qui le composent doivent être tous cuits à leur point.

Sauté de filets de Perdreaux.

Après avoir flambé, plumé et vidé les perdreaux, on enlève les filets de cette manière : on fend la peau de dessous l'estomac, depuis la poche jusqu'à l'autre extrémité ; on l'écarte avec les doigts, et on découvre le filet, que l'on détache, en passant la lame du couteau tout le long du brechet; on appuie le couteau dessus les os, et on détache le filet à la jointure de l'aile ; le filet mignon s'enlève facilement; puis on pose la partie du dessus du filet sur la table, et avec un couteau mince, on en enlève la peau le plus mince possible. Les filets étant ainsi préparés, on les pare pour qu'ils soient bien réguliers, et on les saupoudre légèrement de sel fin ; on les met dans un plat à sauter, où on aura fait fondre un morceau de beurre. Un instant avant que de servir, on les fait revenir sur le feu : on s'aperçoit qu'ils sont cuits, en appuyant le doigt dessus. Ayant été ainsi cuits des deux côtés, on les dresse en couronne avec des croûtons dans l'intervalle des filets ; puis on détache la glace des filets avec un peu de sauce espagnole où on aura introduit du consommé de gibier. La glace détachée, et le beurre incorporé à la sauce, étant de bon goût, on sert par-dessus les filets.

Sauté de filets aux truffes.

Même préparation pour lever et cuire les filets. Etant

dressé avec des croûtons, on détache la glace du plat à sauter avec une sauce aux truffes. (Voyez *Sauce aux truffes.*) On peut émincer les petits filets mignons des perdreaux : après les avoir sautés, un moment avant de servir, on les mêle avec la sauce aux truffes ; ce qui augmente le ragoût que l'on met au milieu des filets : on dresse en couronne.

Perdreaux à l'anglaise.

Deux ou trois perdreaux étant préparés, on leur trousse les pattes en dedans ; on les fend par le dos, depuis le croupion jusqu'à la poche, et sans les séparer ; on les aplatit légèrement avec le plat du couperet ; on les met mariner avec du sel, du gros poivre, une feuille de laurier, une gousse d'ail, des branches de persil et de l'huile. Vingt minutes avant que de servir, on les met sur le gril avec un feu très-vif. Etant grillés des deux côtés, on les sert avec une maître-d'hôtel en y mettant un jus de citron ou de verjus, si c'est la saison.

Les perdreaux ainsi grillés, on peut les servir avec une remoulade ou une sauce poivrade. (Voyez à l'article des sauces celle qui convient.)

Perdreaux panés et grillés.

Préparés comme les précédens, on sépare les deux moitiés, et les ayant saupoudrés de sel, on les fait revenir dans un plat à sauter avec un morceau de beurre. Etant suffisamment raffermis, on les pane à la mie de pain, et avec le beurre dans lequel on les a fait revenir. Un quart-d'heure avant de servir, on les met griller, et on les sert avec du jus ou avec une sauce poivrade, etc.

Perdreaux en papillotes.

On prend trois perdreaux ; on les coupe en deux, et on les fait revenir dans le beurre, comme ci-dessus ; on les retire lorsqu'ils sont presque cuits, et l'on verse dessus une sauce à langue (voyez *Sauce à langue*) ; ou si l'on n'en a pas, on met des champignons, échalottes, persil haché dans le beurre où sont revenus les perdreaux ; on met une demi-cuillerée à bouche de farine ; on mouille avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc. On fait cuire et ré-

duire cette sauce; on goûte si elle est de bon goût; on la verse sur les moitiés de perdreaux que l'on met en papillotes avec du papier huilé; une légère barde de lard dessus et dessous les perdreaux, auxquels on aura partagé la sauce. Vingt minutes avant que de servir, on les met griller sur un feu très-doux, et l'on sert. (Voyez *Côtelettes de Veau en papillotes.*)

Salmi de Perdreaux.

Il se fait avec des perdreaux que l'on met rôtir exprès, ou avec des débris de ceux qui ont été servis. Si les débris ne sont pas suffisans, en en ajoutant un, on se procure une entrée : on proportionne la quantité au nombre des convives.

Il faut dépecer les perdreaux en levant chaque membre, les deux cuisses, les deux ailes, l'estomac et le croupion; on ôte la peau; on pare les extrémités de chaque membre; on les dépose sur une assiette ou dans une terrine que l'on couvre de papier pour qu'ils ne sèchent pas. On met tous les débris et parures dans une casserole, avec une couple d'échalottes, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, des branches de persil, un grand verre de vin blanc et de la sauce espagnole; on fait cuire pendant trois quarts-d'heure ou une heure, ayant soin de dégraisser. Étant réduite et d'un bon goût, on passe la sauce à l'étamine dans une casserole où l'on met les membres des perdreaux. Au moment de servir, on les fait chauffer sans bouillir; puis on les dresse avec soin; on ajoute quelques croûtons glacés, et l'on arrose avec la sauce.

Si l'on n'a pas de sauce, il faut la faire de cette manière : on met dans une casserole un morceau de beurre avec les débris des perdreaux; on les fait revenir un instant; puis on y met deux cuillerées à bouche de farine qui, étant bien mêlée, se délaye avec du bouillon et un verre de vin blanc; puis on y met les assaisonnemens indiqués ci-dessus. Bien cuite et bien dégraissée, on la passe à l'étamine, et l'on y met les perdreaux chauffer au moment de servir.

Salmi aux truffes.

Il se prépare de même. Lorsque la sauce est passée à l'étamine, on a des truffes épluchées que l'on coupe en lames, et que l'on fait bouillir pendant dix minutes dans la sauce;

puis on y met les membres des perdreaux que l'on fait chauffer : au moment de servir, on dresse les perdreaux, et on met le ragoût de truffes par-dessus.

Salmi chaud-froid.

C'est un salmi préparé comme celui qui précède le salmi aux truffes. On passe la sauce sur les membres des perdreaux, et on les dresse sur le plat, sans les avoir fait chauffer ; on met dans ce qui reste trois ou quatre cuillerées à ragoût de gelée que l'on a fait fondre, et que l'on mêle à la sauce. On la remue de temps à autre, jusqu'à ce qu'elle ait pris assez de consistance ; ensuite on en couvre les perdreaux; on la décore en la garnissant de gelée que l'on coupe en filets, en losanges, etc. Cette entrée est d'un bon effet, et se sert dans les réunions du soir.

Salade de Perdreaux.

On dépèce trois perdreaux rôtis ; moins, s'il y a des débris à ajouter ; on en ôte la peau, et l'on pare les extrémités des membres comme ceux du salmi ; on les met dans une terrine avec de bonne huile et du vinaigre à l'estragon, une ravigote hachée, du sel et du gros poivre. On les dresse sur un plat, et l'on fait un cordon autour avec des cœurs de laitue : on les coupe en deux ou en quatre, suivant leur grosseur ; puis on met des œufs durs coupés en quartiers, des cornichons coupés en filets, des filets d'anchois que l'on place avec soin sur les laitues et sur les perdreaux. Au moment de servir, on arrose le tout de l'assaisonnement dans lequel on a mis prendre goût aux perdreaux : on peut y mettre des parties de truffes cuites au vin de Champagne.

Mayennaise de Perdreaux.

Il faut ôter la peau et parer les perdreaux comme il est indiqué ci-dessus. On les met dans une terrine avec le même assaisonnement que pour la salade ; on y ajoute une demi-cuillerée à pot de gelée ou d'aspic. On la remue de temps à autre, après l'avoir mise sur la glace, pour que la gelée prenne également ; on peut y ajouter un vert d'épinards, et la finir comme la mayennaise de poulet. (Voyez *Mayennaise de Poulet.*)

Autre Mayennaise.

Après avoir dépecé et paré les perdreaux, comme il est indiqué pour la salade de perdreaux, on fait une sauce mayennaise (voyez *autre Mayennaise*); on en met dans le fond du plat, et l'on arrange les membres des perdreaux par-dessus ; puis on les couvre entièrement de la sauce, que l'on décore ensuite avec des croûtons frits et tournés en rond, des olives farcies, des filets d'anchois, des œufs durs, de la gelée que l'on coupe de toutes façons, des morceaux de truffes, et l'on en décore ainsi l'entrée, qui peut se préparer d'avance : elle est aussi très-agréable, tant par le coup-d'œil que par sa bonté.

Aspic de Filets de Perdreaux.

(Voyez *Aspic de Filets de Volaille.*) Ce sont les mêmes procédés.

Hachis de Perdreaux.

Soit débris ou perdreaux rôtis exprès, il faut en enlever les chairs, en ôter la peau et les nerfs, les hacher bien fin, ensuite faire réduire une sauce italienne, dans laquelle on peut mettre des truffes hachées. Etant de bon gout, on y met le hachis de perdreaux, et on le dresse sur un plat garni de croûtons : on peut y ajouter des œufs frits que l'on met par-dessus le hachis.

Si l'on n'a pas de sauce, on met un morceau de beurre avec champignons, persil, échalottes hachées. Au bout d'un instant que c'est sur le feu, on y met deux cuillerées à bouche de farine, qu'on délaye avec du bouillon ou un bon verre de vin blanc. On a soin de la dégraisser et de la faire réduire. Etant de bon sel, on y mêle le hachis.

Nota. Toutes les viandes rôties ne doivent point bouillir en chauffant ; ce qui les fait durcir ; et c'est ce que l'on évite avec un peu d'attention.

Purée de Perdreaux.

On prend les chairs des perdreaux, dont on ôte la peau et les nerfs ; on les hache ; on les pile, en y mettant une cuillerée à bouche de béchamel. Etant pilées, on délaye avec de la sauce béchamel ; on la passe à l'étamine : on

ne la fait chauffer qu'un moment, et on la sert avec des œufs pochés par-dessus, et dans un plat garni de croûtons.

Les entrées de hachis, et particulièrement de purée, demandent la plus grande attention. Bien finir les sauces desquelles on se sert, ne point rendre trop clair le hachis ou la purée, ne point les faire bouillir en les chauffant, un assaisonnement bien réglé : c'est de ce concours de précautions que ces entrées méritent d'être recherchées; il faut donc ne rien négliger pour parvenir à les rendre bonnes.

Soufflé de purée de Perdreaux.

C'est avec des chairs de perdreaux bien hachées et bien pilées; on les met dans une béchamel grasse bien réduite, et qu'il faut passer à l'étamine. Il faut tenir la purée un peu plus épaisse que pour servir en entrée : on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs : on s'assure qu'elle est de bon goût, et l'on y met les cinq blancs fouettés. Etant mêlés bien légèrement, on met le soufflé dans une casserole d'argent ou dans des caisses; puis on le met cuire au four ou sous le four de campagne. Lorsqu'il est monté et que l'on voit qu'il est raffermi, on sert de suite.

Le soufflé, quoique pouvant compter pour une entrée, ne doit pas être mis sur la table avec les autres plats, parce qu'il doit être mangé aussitôt qu'il est servi. Il faut donc le tenir prêt, et, lorsqu'on se met à table, fouetter les blancs et le mettre au four ; il est temps de le présenter lorsque les autres entrées sont mangées. Si l'on a peu de temps pour le faire cuire, il faut le tenir chaud avant de mettre les blancs d'œufs : cette précaution fait gagner près d'une demi-heure.

Casserole au Riz, Purée de Gibier.

(Voyez *Casserole au Riz.*) Etant cuite, on ôte le pain, avec lequel on la remplit : au lieu de fricassée de poulet, on y met une purée de perdreaux.

DE LA BÉCASSE.

La bécasse est très-recherchée par les amateurs de gibier. L'hiver est la saison où elles sont bonnes; les brouillards les engraissent, et l'on reconnaît qu'elles sont grasses en en

écartant les plumes de dessous l'aile et auprès du croupion. La graisse blanche que l'on aperçoit est un signe de sa bonne qualité. Il y a la bécassine et le bécasseau qui sont beaucoup moins gros, mais qui sont très-bons aussi : ils ne se vident pas. On les épluche; on tortille les pattes autour des cuisses, et l'on place leurs longs becs, qui tiennent lieu de brochettes; on les barde, et on les met à la broche ; on coupe des bandes de pain d'environ deux pouces de large sur quatre de long, que l'on beurre, et que l'on grille, ou que l'on passe dans du beurre; on les met dans la lèchefrite pour y recevoir le jus et ce qui sort de la bécasse ; on les dresse sur le plat au moment de servir, et on les sert sur les bécasses.

Bécassine.

Etant beaucoup plus petites, il en faut un plus grand nombre. On les prépare comme la bécasse; on les trousse de même, et on les sert pour rôt avec des croûtes dessous. On proportionne le gibier au nombre des convives : trois bécasses font un plat de rôt ordinaire, et huit bécassines pour un autre.

Sauté de Filets de Bécasses.

Il se prépare comme celui de perdreaux : il faut huit filets pour une entrée. On les prépare sur un plat à sauter, en les saupoudrant légèrement de sel, avec un morceau de beurre que l'on fait fondre ; on les saute au moment de servir, et on les dresse en couronne avec des croûtons dans l'intervalle de chaque filet ; on détache le beurre et la glace des filets avec une sauce espagnole au consommé de gibier, et on en arrose les filets. On peut le mettre aux truffes, en les ajoutant dans la sauce. (Voyez *Sauce aux Truffes.*)

Croustades de Bécasses.

Les cuisses de bécasses offrent peu d'avantages pour l'emploi, parce qu'elles sont très-minces. Si on a levé les filets, et que l'on veuille tirer parti des cuisses, il faut les faire revenir dans une casserole avec un morceau de beurre. Etant cuites, on en prend les chairs, dont on ôte la peau et les nerfs, et on en fait un hachis ou purée (voyez *Hachis* et *Purée*), on fait des croustades de mie de pain (voyez *Croustades*), dans lesquelles on sert.

Salmi de Bécasses.

On dépèce par morceaux des bécasses de desserte ou mises à la broche exprès, on en enlève la peau, et on les pare proprement; on pile les débris pendant un instant dans un mortier; puis on les met dans une casserole avec de la sauce espagnole, une couple d'échalottes, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, des branches de persil, un fort verre de vin blanc; on met bouillir pendant une demi-heure; on dégraisse bien; puis on passe à l'étamine, en appuyant avec une cuillère de bois pour en extraire le fumet. Au moment de servir, on fait chauffer la sauce; on y met les membres des bécasses, et l'on veille à ce qu'ils puissent chauffer sans bouillir. On dresse le salmi sur le plat; on le garnit de croûtons, et l'on arrose avec la sauce.

Lorsqu'on n'a pas de sauce, on met un morceau de beurre dans une casserole; on y fait revenir un instant les débris de bécasses; puis on y met une ou deux cuillerées à bouche de farine, que l'on mouille avec du bouillon et du vin blanc, on y met le même assaisonnement que ci-dessus. Etant réduit et dégraissé à son point, on passe à l'étamine, et on finit le salmi comme il est indiqué.

Salmi à la Paysanne.

Les bécasses étant cuites, on les dépèce, et l'on hache ce qui se trouve dans l'intérieur du corps, excepté le gésier que l'on ajoute dans une sauce que l'on a préparée de cette manière : deux verres de vin blanc, des échalottes, du persil haché, sel et poivre, un peu de beurre, et l'on fait bouillir; une idée de chapelure de pain. Ayant bouilli quelques minutes, et étant de bon sel, on verse sur les bécasses, et l'on sert.

DE LA SARCELLE.

La sarcelle et le canard se ressemblent; mais la sarcelle est beaucoup plus petite. On la servait autrefois comme oiseau de rivière, et au nombre des plats maigres. Le rouge-gorge est plus gros, et se trouve très-communément dans les environs de Metz et de Strasbourg : ces oiseaux se vident et se servent assez ordinairement pour rôti.

Filets de Sarcelles sauce bigarade.

On lève les filets de trois ou quatre sarcelles, que l'on re-

tire de la broche. Au moment de servir, on a une sauce espagnole bien finie, dans laquelle on presse le jus d'une bigarade ou orange amère, avec le jus qu'auront pu rendre les sarcelles; on les dresse en couronne, et l'on sert la sauce par-dessus.

Salmi de Sarcelles.

C'est avec les cuisses de sarcelles ou des membres de celles que l'on met à la broche exprès, que l'on fait le salmi (voyez *Salmi de Perdreaux* ou *de Bécasses*), et on finit de même.

Sauté de filets de Sarcelles aux truffes.

On lève les filets à cru; on en ôte la peau, comme aux filets de poulets et de perdreaux; on les met sur le plat à sauter avec le beurre. Au moment de servir, on les fait revenir : on les dresse avec des croûtons, et l'on y met la sauce aux truffes, comme aux autres sautés.

Elles peuvent se servir pour entrée. Après les avoir flambées et vidées, on a un morceau de beurre mariné avec des fines herbes, du sel, un peu de poivre, que l'on met dans les sarcelles; puis on les trousse; on les bride, on les met sur un attelet, on les frotte de citron, et l'on couvre l'estomac d'une barde de lard; on les enveloppe de papier beurré, et on les ficèle : on assujettit l'attelet sur la broche. Etant cuites, on les développe, et l'on sert avec une sauce bigarade.

DE LA GRIVE.

Il faut qu'elle soit bien grasse pour être bonne. C'est dans le temps des vendanges qu'elles sont meilleures. On les sert ordinairement pour rôt : on en peut faire des entrées, comme en salmi, au gratin, en caisses, et d'autres manières que l'on trouve en consultant les entrées de bécasses et autre gibier à la broche. Elles ne se vident pas.

DE LA CAILLE.

Les meilleures sont celles que l'on se procure au commencement de l'automne, connues sous le nom de cailles de vignes : un peu plus tard, elles retournent dans les pays

chauds. A Marseille, les oiseleurs les attendent au passage, et en prennent une grande quantité. A Paris, on en a toute l'année, que l'on conserve dans des cages; mais elles sont moins estimées que les cailles sauvages.

Cailles poêlées.

On plume, on flambe, et on épluche six ou huit cailles que l'on entoure de bardes de lard, et que l'on marque dans une casserole avec ognons et carottes, un bouquet garni, des débris de veau. On mouille avec un peu de bouillon, du sel. On les couvre d'un rond de papier. Etant cuites, on les déficèle, et l'on dresse sur le plat, avec une écrevisse dans l'intervalle de chaque caille, et une sauce au consommé de gibier. On peut les servir avec un ragoût de champignons, à la financière, aux laitues, à la chipolata, etc.

Cailles aux truffes.

On prend six ou huit cailles que l'on vide par la poche, et que l'on farcit de truffes coupées en dés, et qu'on passe au beurre avec lard pilé et truffes hachées; on les couvre de lard, et on les fait cuire comme ci-dessus. Etant cuites et bien égouttées, on les sert avec une sauce aux truffes.

Il est inutile d'indiquer toutes les manières dont on peut arranger les cailles : on trouve dans les perdreaux et dans les mauviettes différentes variétés de ragoûts qui peuvent s'adapter à toutes sortes d'oiseaux.

DES MAUVIETTES OU ALOUETTES.

Lorsque c'est pour la broche, on ne les vide pas; mais pour mettre en ragoût, on les vide comme les autres oiseaux. Elles commencent à être mangeables à l'automne; mais elles ne sont délicates qu'en hiver : les brouillards contribuent à les engraisser.

Mauviettes au gratin.

On les fend par le dos; on les désosse; puis on les remplit de farce cuite (voyez *Farce cuit*) : on leur fait prendre leur première forme. On fait sur le plat un cordon d'un pouce d'épaisseur, et on y place les mauviettes; on remplit l'intervalle avec de cette même farce, et on ne laisse d'apparent que l'estomac de la mauviette; on unit bien le tout avec la lame du couteau; on met dans le milieu du plat

que l'on a laissé libre, un morceau de mie de pain coupé en rond; on couvre le tout de bardes de lard mince et d'un papier beurré : on fait cuire au four ou sous le four de campagne. Etant cuit, on ôte le papier et les bardes de lard, ainsi que la mie de pain. Après avoir épanché la graisse et nétoyé le plat, on sert avec un ragoût de champignons, ou de truffes, ou une financière, que l'on met au milieu, dans la place où était le morceau de mie de pain.

Mauviettes à la minute.

On prend quinze mauviettes bien épluchées, vidées et troussées; on les met dans une casserole avec un morceau de beurre et du sel; on les saute jusqu'à ce qu'elles soient entièrement raffermies; on verse une sauce dans le plat à sauter, soit italienne, ou ragoût de champignons, ou de truffes. Lorsque la glace et le beurre sont incorporés à la sauce, on les dresse sur le plat, et l'on sert.

Nota. Si on a peu de sauce, un instant avant que les mauviettes ne soient cuites, on met des champignons, échalottes et persil hachés. Etant bien revenu, on met une pincée de farine, que l'on mouille avec un verre de vin blanc et un peu de bouillon. Au moment que cela commence à bouillir, on le retire du feu. Etant d'un bon sel, on sert avec des croûtons.

Caisses de Mauviettes en cerises.

On désosse bien soigneusement douze mauviettes; on coupe le bout d'une patte qu'on laisse attachée à la cuisse; on la pose au milieu de la mauviette, pour qu'elle réprésente la queue d'une cerise; on la remplit d'une farce cuite (voyez *Farce cuite*), dans laquelle on ajoute des foies hachés, ainsi que des truffes; on forme autant de petites caisses rondes que de mauviettes; on les huile, et l'on met dans le fond un peu de cette farce cuite, et la mauviette par-dessus, de manière qu'elle soit aussi large que la caisse; on les couvre de petites bardes de lard et d'un papier beurré; on les fait cuire au four ou dessous le four de campagne. Au moment de servir, on en égoutte la graisse; on met une petite sauce bien réduite, et on les sert.

Sauté de filets de Mauviettes aux truffes.

On lève les filets de vingt-quatre mauviettes; on les place

dans un plat à sauter, où on a fait fondre un morceau de beurre; on les saupoudre de sel fin, et on les fait revenir des deux côtés; on met une sauce aux truffes bien finie (voyez *Sauce aux truffes*) dans le plat à sauter, pour en détacher la glace; on incorpore le beurre, et l'on sert dans un plat garni de croûtons.

DU PLUVIER DORÉ.

On ne l'emploie ordinairement que pour rôt. Lorsque l'on en a de desserte, on peut en faire des salmis, des purées et hachis, comme des bécasses et autre gibier. (Voyez ces différens articles.) Ils ne se vident pas.

DU VANEAU.

Il a la chair noire : il se sert pour rôt, mais il est peu recherché.

DES ORTOLANS.

L'ortolan, si recherché des amateurs, a la mâchoire supérieure du bec plus étroite que l'inférieure : il est plus petit qu'une mauviette; son corps est roux, et ses pattes sont jaunâtres. On l'attrappe au filet. On l'engraisse dans des chambres privées du jour, mais on entretient une lumière factice; et l'ortolan, ne se livrant pas au sommeil, s'engraisse en mangeant continuellement du millet. On l'envoie à Paris dans des boîtes de plomb. Il est très-commun en Italie, en Languedoc, en Provence et en Dauphiné.

POISSON.

DU POISSON EN GÉNÉRAL.

J'ai cru devoir commencer par le poisson de mer, comme celui qui est le plus souvent présenté sur nos tables : sa variété, tant dans ses formes que dans celles où l'on peut le servir, m'a engagé à lui donner cette préférence.

Bouillon de Poisson.

On beurre une casserole; on y met des ognons, des ca-

rottes émincées, un pied de céleri, une couple de navets et autre légumes, le poisson, ou débris de poisson desquels on peut disposer, environ un verre d'eau et on le met sur le feu pour le faire suer. Etant près de glacer, on le mouille à l'eau bouillante; on y met du sel, un bouquet garni, des ognons, des champignons. Après que le poisson est cuit, on passe le bouillon au tamis de soie, et l'on s'en sert pour faire un velouté blanc : on mouille les sauces blanches pour le poisson, etc. Si l'on veut tirer du jus, on emploie les mêmes moyens : il faut le laisser attacher, de manière qu'en le mouillant il se trouve coloré. Ce jus sert à faire une espagnole maigre pour la sauce de carpes et les brochets à la Chambor, ou de tout autre poisson : c'est particulièrement dans ces sauces que, pour les finir, il faut ajouter un morceau de beurre fin.

Court-Bouillon simple.

Il se compose d'ognons, de carottes coupées en tranches, d'ail, de laurier, de thym, de basilic, de branches de persil, et du sel. On le mouille avec de l'eau; on y peut mettre du vin blanc; à son défaut, du verjus, et même du vinaigre. Il n'est guère possible de donner les proportions; c'est à la personne qui les emploie à juger de la quantité de ces ingrédiens, et suivant la grosseur du poisson. Il ne faut pas que rien domine; mais il faut que tout concoure à rendre l'assaisonnement agréable.

Court-Bouillon au bleu.

Le poisson de rivière est celui pour lequel il s'emploierait le plus volontiers : il ne diffère de celui au blanc que par le vin rouge que l'on met au lieu de blanc : ce dernier est préférable, parce que le poisson en a meilleure mine, et que les débris peuvent plus facilement s'employer.

Marinade cuite au maigre.

On met dans une casserole un morceau de beurre avec des aromates désignés au court-bouillon : lorsqu'ils sont revenus dans le beurre, on mouille avec de l'eau, du vin blanc ou du verjus, du sel : on fait bouillir. Au bout d'une heure, on passe la marinade au tamis de soie ou à la passoire, et l'on s'en sert.

Marinade cuite et au gras.

Ce sont les mêmes préparatifs. Etant passée, on la mouille avec du bouillon et du vin blanc : on peut mettre des vins d'Espagne, tels que Malaga, Xérès ou tout autre. Cette marinade sert pour le poisson au gras, comme le brochet et la carpe à la Chambor, l'esturgeon ou tout autre poisson que l'on pique de lard : on peut employer de ce même fond pour finir les sauces que l'on sert à ces poissons.

Eau de sel.

On met dans un chaudron ou poêlon une livre de sel, suivant ce qu'on en a besoin, avec de l'eau, et l'on fait bouillir ; on l'écume, et on la laisse refroidir ; on la tire au clair, et l'on s'en sert.

DU TURBOT.

Il faut le choisir le plus épais possible, qu'il soit sur-tout très-frais et blanc. Les turbots qui sont minces se fendent, laissent les arrêtes à découvert, et noircissent dans la cuisson : la chair en est ordinairement coriace.

Il faut en lever les ouïes, puis faire une ouverture près de la tête, où les boyaux sont renfermés. Etant bien vidé, il faut le laver à grande eau, puis faire une ouverture sur le côté noir, de manière à pouvoir enlever deux ou trois nœuds de l'arête ; et vous assujétissez la mâchoire à l'os de la poche, par le moyen d'une ficelle et une aiguille à brider. Avec des ciseaux, vous coupez l'extrémité de la queue et des barbes ; puis le mettez sur une feuille de la turbotière ; vous le frottez bien de jus de citron, et le mettez dans de l'eau de sel (voyez *Eau de sel*) ; vous la goûtez pour savoir si elle est bien. Vous pouvez y ajouter une chopine de lait; puis vous le mettez sur le fourneau à grand feu. Du moment où il est prêt à bouillir, ralentissez le feu, pour qu'il achève de cuire sans bouillir : vous pouvez vous assurer s'il est cuit en levant un bout de la feuille sur laquelle il est posé, et vous le tenez chaudement. Dix minutes avant de servir, vous le sortez de l'eau. Etant bien égoutté, vous avez un plat ou un plafond couvert d'une serviette, sur lequel vous le glissez ; vous le garnissez de persil vert, et servez la sauce dans une saucière.

Observation. Lorsqu'il arrive que l'on fait cuire un turbot, la veille de le servir, si l'eau est un peu salée, il faut en retirer et en mettre de la fraîche : sans cela, le turbot se trouverait d'un sel désagréable. On peut y remédier par ce moyen, ou en calculant que, devant rester vingt-quatre heures dans sa cuisson, on doit mettre l'eau de sel moins forte. Le turbot ayant été servi, il faut tirer parti de la desserte : vous la disposez suivant les morceaux; mais tout peut s'employer.

Salade de Turbot.

Coupez les morceaux de la rondeur d'une pièce de cinq francs, et dressez-les en couronne sur votre plat; mettez les morceaux inférieurs dans le milieu; garnissez d'un cordon de petites laitues nouvelles ou de cœurs de laitues, d'œufs durs, et tout ce qui est indiqué dans la salade de volaille ou mayennaise. (Voyez ces articles.)

Turbot à la Béchamel.

Vous disposez votre turbot en moyens morceaux; vous en ôtez les extrémités, comme pour une blanquette. Au moment de servir, vous les mettez dans une béchamel bien finie (voyez *Béchamel*), et les servez sur un plat garni de croûtons.

Le turbot préparé ainsi peut se servir dans un vol-au-vent.

Turbot sauce aux huîtres.

Si les morceaux de turbot sont à pouvoir lever par filets, vous les mettez chauffer dans leur mouillement; vous les égouttez, les parez et dressez sur le plat avec du persil autour, et la sauce aux huîtres dans une saucière; ou vous versez la sauce sur vos filets. (Voyez *Sauce aux huîtres*, ou *aux écrevisses*, ou *aux moules*.)

DE LA BARBUE.

C'est un poisson un peu plus allongé que le turbot, mais la chair en est encore plus délicate. On la fait cuire à l'eau de sel, comme le turbot. Elle se sert pour relevé de potage, ou plus souvent pour rôt et avec la même sauce; et des débris, on en fait le même usage. (Voyez *Turbot*.)

DU CABILLAUD.

Il en vient à Paris qui pèsent depuis une livre jusqu'à vingt. Sa qualité dépend de sa fraîcheur et de sa graisse : la fraîcheur se fait connaître par l'ouïe, qui est très-rouge, et par un œil vif. Si, au contraire, l'œil est morne et l'ouïe blanchâtre, quel que soit le bon marché, n'en faites pas usage. On lui ôte les ouïes, on le vide, et on le lave à grande eau ; puis on lui ficèle la tête, et on le met dans une poissonnière avec de l'eau de sel (voyez *Eau de sel*), dans laquelle vous ajoutez deux ou trois feuilles de laurier, autant de gousses d'ail, de tranches d'ognons, de branches de persil, un verre de verjus (voyez *Verjus*), et vous le faites cuire, sans presque bouillir. Il faut le soigner pour qu'il ne se déchire pas; vous l'égouttez avec soin, et le servez sur une planche couverte d'une serviette, que vous posez sur un plat long, et vous le garnissez de persil.

Vous mettez dans une saucière telle sauce qu'il vous convient, comme sauce hollandaise, au raifort, aux huîtres, beurre fondu, etc.

Les débris du cabillaud s'emploient comme ceux du turbot.

DU SAUMON.

Le saumon se trouve en abondance dans l'Océan, et est très-rare dans la Méditerranée; la chair en est très-estimée. La facilité de le saler fait que l'usage en est répandu dans tous les pays. Il y en a qui pèsent jusqu'à trente-six livres. Il remonte les fleuves et les rivières : on en pêche beaucoup dans le Rhin et la Seine. Sa chair est d'un beau rouge. Le bécard vient après lui. Il n'est pas aussi épais : sa peau, au lieu d'être argentée comme celle du saumon, est rouge et tachetée ; le bec, qui se trouve à la lèvre inférieure, s'enfonce dans la cavité du bec supérieur, lorsque la bouche est fermée : c'est ce qui lui a fait donner le nom de bécard. Sa chair est pâle et peu estimée.

Saumon au bleu ou *court-bouillon.*

Vous ôtez les ouïes du saumon, et le videz par la tête, sans lui ouvrir le ventre ; vous le lavez à grande eau, puis lui ficelez la hure, et le mettez dans une poissonnière avec le court-bouillon ; (voyez *Court-Bouillon*). vous le faites

mijoter pendant deux ou trois heures. Vous l'égouttez au moment de servir; vous le dressez sur un plat couvert d'une serviette, et le garnissez de persil.

Saumon à la genevoise.

Coupez une darne ou tranche de saumon, et mettez-la dans une casserole avec des champignons, échalottes et persil hachés, du sel et un peu d'épices ou muscade râpée; mouillez avec du vin rouge et un peu de bouillon. Lorsqu'il est cuit, maniez dans une casserole un morceau de beurre et deux cuillerées à bouche de farine mouillée avec la cuisson du saumon ; faites-la bouillir et réduire. Etant de bon goût, versez-la sur votre poisson.

Cette sauce peut se servir pour des débris de poisson. (Voyez *Sauce-genevoise.*)

Saumon grillé.

Prenez la darne ou tranche de saumon : après l'avoir bien essuyée, vous la mettez mariner avec de l'huile, du sel, tranches d'ognons, branches de persil, et la mettez griller pendant une heure et plus, suivant son épaisseur : vous la servez avec une sauce blanche aux câpres.

Escalopes de Saumon.

Vous formez des escalopes avec votre saumon, comme celles de veau (voyez cet article) ; vous les mettez dans du beurre sur le plat à sauter. Etant raffermies des deux côtés, vous les dressez sur le plat avec une sauce italienne.

Nota. Dans toutes les sauces que l'on destine au poisson, quoique la sauce soit au gras, il faut y mettre un morceau de beurre pour la finir.

La desserte de saumon s'emploie utilement : les morceaux que l'on peut en tirer, servent à faire les entrées suivantes :

En mayennaise, en salade, en pâté chaud, aux câpres, en bonne morue, en croquettes.

Consultez ces différentes entrées : qu'elles soient au gras ou au maigre, cela ne diffère que d'être mouillées avec du fond de poisson ou de la crême, ou bien d'être finies avec des sauces au bouillon.

DE LA TRUITE.

Elle a beaucoup de ressemblance avec le saumon : elle est moins grosse ; elles se plaît aussi dans les rivières. Celles du lac de Genève ont une grande réputation : on en faisait venir de toutes préparées dans leur court-bouillon. La Meuse et la Seine en offrent d'excellentes. Celles que l'on nomme saumonées ont la chair rouge ; le dos est d'une couleur verdâtre, mêlée de bleu. Elles viennent du Rhône et du lac de Genève.

Truite au court-bouillon.

On lui ôte les ouïes, et on la vide par l'ouverture des ouïes, comme pour le saumon. On ficèle la tête, et on la met dans une poissonnière avec un court-bouillon (voyez cet article); et vous la servez sur un plat couvert d'une serviette, et garnie de persil.

Truite à la Genevoise.

Vous la préparez et la mettez dans une poissonnière, et la faites cuire dans un court-bouillon mouillé avec du vin. Etant cuite, vous avez un morceau de beurre manié avec de la farine, comme pour une sauce blanche ; vous passez du court-bouillon dans un tamis, pour mouiller votre sauce; vous la tournez, et la faites réduire. Etant d'un bon goût, vous la servez dans une saucière ; ou, après avoir égoutté la truite et l'avoir dépouillée, vous la dressez sur le plat bien chaudement, et versez la sauce par-dessus.

Nota. Cette sauce peut se faire en mettant un morceau de beurre dans une casserole, avec champignons, persil et échalottes hachées. Lorsque ces fines herbes sont revenues un instant sur le feu, vous y ajoutez deux cuillerée s à bouche de farine, et vous les délayez avec le court-bouillon passé au tamis : vous la finissez comme la précédente.

Voulant éviter de me répéter, je dirai que la desserte de la truite peut s'employer à différentes entrées, comme le saumon et le bécard.

DE L'ESTURGEON.

Il remonte aussi les rivières, et s'attache à la suite des

bateaux de sel, comme le saumon, dont la structure est tout-à-fait différente. Il n'a pas d'arêtes, sa peau est grise et dure comme celle du chagrin ou chien de mer; trois rangées d'écailles, ou plutôt de plaques en espèce de losange, et taillées, sont disposées par intervalles : une sur le dos, et les deux autres sur les flancs. Il y en a qui pèsent plus de cinquante livres. Sa chair est d'un blanc jaune, très-compacte, et ressemble beaucoup à celle du veau. A Paris, il se vend à la livre. On peut aussi le servir entier.

Esturgeon entier.

Il faut en ôter les ouïes, le vider, sans lui ouvrir le ventre, Ficeler la tête, et le mettre dans une poissonnière avec une marinade cuite, maigre ou grasse, suivant l'intention. Cet assaisonnement demande à être un peu plus aromatisé que pour les autres poissons, et un peu plus de temps pour le cuire.

Esturgeon rôti.

Ayez un morceau d'esturgeon : si c'est pour piquer, il faut lui ôter les écailles et la peau, et le garnir de lard du côté où vous devez le servir. Faites une marinade cuite au gras (voyez *Marinade*), dans laquelle vous pouvez le laisser vingt-quatre heures; puis le mettez à la broche, et l'arrosez avec cette marinade, que vous tiendrez un peu grasse. Etant de belle couleur, servez-le avec une sauce piquante.

Nota. Dans toutes les sauces grasses que l'on destine au poisson, on peut introduire du vin blanc, et particulièrement du vin d'Espagne, qui contribue à les rendre excellentes, et les finir, au moment de servir, avec gros comme une noix de beurre fin, que vous amalgamez à votre sauce en la remuant.

On peut le mettre à la broche sans le piquer; et si vous le destinez pour entrée maigre, vous vous servez d'une marinade, et faites la sauce en conséquence.

Esturgeon en Fricandeau.

Vous pouvez lui donner la forme de côtelettes de veau, ou le piquer en entier comme la noix de veau ; puis le mettre cuire braisé, comme il est indiqué à chacun de ces articles (voyez *Côtelettes* ou *Noix de Veau*); et servez-le avec une sauce tomate, poivrade, ou italienne bien finie.

Si vous le destinez pour entrée maigre, piquez-le avec des filets d'anchois, de cornichons, de truffes, et faites une marinade au maigre, mouillée avec du vin blanc, à laquelle, étant passée au tamis, vous ajouterez un morceau de beurre. Vous pouvez le faire cuire au four, ayant soin de l'arroser de sa cuisson ; et servez avec une sauce maigre.

Esturgeon en papillotes.

Débarrassé des écailles et de la peau, coupez-le en forme de côtelettes; puis les saupoudrez de sel, et les faites revenir dans un plat à sauter, comme les côtelettes de veau en papillotes (voyez *Côtelettes de veau en papilottes*), et finissez-les de même.

Sauté d'Esturgeon à l'italienne.

Vous disposez des tranches d'esturgeon très-minces, en forme de filets de poulets ou en escalopes; vous les sautez dans le beurre, comme il est dit aux articles *Sautés*, et vous finissez avec une sauce italienne.

Desserte d'Esturgeon.

L'esturgeon rôti se découpe plus facilement. Vous pouvez le disposer en blanquette, en salpicon : celui au court-bouillon peut se servir en salade, en mayennaise, en hachis. Etant chauffé avec précaution, vous le dressez par morceaux parés le mieux possible, avec les sauces que vous trouverez aux différentes entrées.

DE L'ALOSE.

C'est un poisson de mer qui remonte dans les rivières au commencement du printemps. Elle se trouve en grande quantité dans la Loire, la Moselle ; mais celle que l'on pêche dans la Seine est préférable. On la distingue par son écaille argentée, au lieu que les autres ont une teinte grisâtre, et se vendent moins cher. L'alose mâle ou laitée est préférable à la femelle. On doit faire attention à sa fraîcheur; car lorsqu'elle manque, aucun soin n'y peut suppléer.

Alose grillée.

Il faut l'écailler, lui ôter les ouïes, et la vider par cet endroit, la bien laver et l'essuyer ; puis la ciseler avec la pointe d'un couteau au milieu du filet et dans sa longueur ; puis la mettre mariner sur un plat avec de l'huile, du sel fin, des branches de persil, des tranches d'ognons, une feuille de laurier divisée en trois ou quatre : vous la retirez de la marinade, et la mettez griller. Il faut une heure ou une heure et demie, suivant sa grosseur : vous la servez avec une sauce blanche ou une purée d'oseille.

Alose au court-bouillon.

Vous la videz par les ouïes; vous lui ficelez la tête, et la mettez cuire dans un court-bouillon. (Voyez cet article.) Etant cuite, vous la dressez sur une serviette arrangée sur le plat, et la garnissez de persil. Servez une sauce blanche à part, et un huilier.

Alose pour entrée.

Lorsqu'il y a beaucoup d'aloses, les marchands les détaillent. On peut en prendre un morceau, le mettre griller ou au court-bouillon, et le servir avec purée d'oseille ou sauce blanche.

Nota. On varie peu la manière de servir les aloses, en raison de la quantité d'arêtes qui s'y trouvent. Elle n'est recherchée que lorsqu'elle commence à paraître.

DE LA MORUE.

La plus grande pêche s'en fait au banc de Terre-Neuve. Sa qualité se fait connaître par sa blancheur et son épaisseur. On appelle poignée deux morues jointes ensemble. Si l'on en fait une certaine consommation, on en achète une main, ou une seule morue. On en fait dessaler à mesure que l'on doit l'employer. Il faut commencer par la bien laver, pour en détacher le sel de dessus; puis la ciseler avec un couteau, en l'enfonçant obliquement depuis le dessus de la morue jusqu'à la peau, et les incisions à un demi-pouce de distance. Vous la mettez dans l'eau, et la changez le soir et le matin. Pour la dessaler, il faut deux ou trois jours, suivant son épaisseur. On s'assure qu'elle

l'est bien, en l'égouttant; puis vous la ratissez pour enlever l'écaille, et la mettez dans un poêlon ou casserole avec de l'eau fraîche sur le feu. Au moment où elle commence à bouillir, vous l'écumez et la retirez du feu ; vous la couvrez d'un linge, et un quart-d'heure après, vous pouvez vous en servir. A Paris, on vend la morue toute dessalée : elle est distribuée en morceaux qui se nomment crêtes, entre-deux, et queues. Les crêtes sont préférables, parce qu'elles sont prises dans le plus épais de la morue ; l'entre-deux se trouve être le morceau entre la queue et la crête. Il faut, autant que possible, acheter à des marchandes connues qui ne vous trompent pas, tant sur la qualité que sur le dessalement.

Morue à la maître-d'hôtel.

La morue étant cuite, on peut l'égoutter, la dresser sur le plat, et la saucer avec une sauce maître-d'hôtel, où vous aurez mis du jus de citron.

Lorsqu'on ne veut pas servir la peau, étant cuite, on lève les filets ; on les met avec la sauce maître-d'hôtel, et on les sert ainsi.

Observation. Malgré les soins que l'on a pris pour que la morue soit dessalée à son point, il est possible de se tromper : il faut donc goûter la morue, lorsqu'elle est cuite, et si elle se trouve un peu salée, mettre peu de sel dans la sauce, ou point du tout. Si, au contraire, la morue était trop douce, assaisonnez votre sauce en conséquence. Assez volontiers, dans les sauces pour la morue, on y met un peu de muscade râpée.

Morue au beurre noir.

Préparez du beurre noir. (Voyez cet article.) La morue étant cuite, dressez-la sur le plat avec du persil frit, et versez dessus le beurre noir.

Morue à la Provençale.

La morue étant cuite, on en ôte la peau et les arêtes : vous l'écrasez avec une cuillère de bois ; vous la pilez, puis la mettez dans une casserole. Etant sur le feu, vous y versez de l'huile petit à petit; en l'agitant fortement, et con-

tinuez ainsi jusqu'à ce qu'une crête de morue ait employé une demi-livre d'huile. Pour éviter qu'elle ne tourne, vous y mettez de temps à autre un peu d'eau d'ail. (Voyez *Eau d'ail.*) La morue doit être bien blanche et bien amalgamée avec l'huile : vous la finissez avec un jus de citron. Etant d'un bon sel, vous la servez garnie de croûtons.

Morue à la Béchamel.

Etant cuite, vous l'épluchez en ôtant la peau et les arêtes, et vous en mettez les filets dans une béchamel maigre ou dans une sauce à la crême : vous la servez dans un bord de plat ou dans un vol-au-vent.

Bonne morue.

C'est la morue finie comme ci-dessus, dont vous tenez la sauce un peu plus épaisse. Vous la dressez dans une casserole d'argent ou sur un plat ; vous l'unissez bien pour y mettre de la mie de pain ; vous l'arrosez avec un pinceau de gouttes de beurre, et remettez un peu de mie de pain ; vous soufflez dessus, pour en écarter ce qui n'est pas fixé; vous la mettez prendre couleur au four ou dessous le four de campagne, et vous garnissez le bord du plat avec des croûtons frits.

Morue au gratin.

Vous avez de la farce cuite maigre, ou quenelles de poisson (voyez ces articles) ; vous en mettez un doigt d'épaisseur au fond du plat ; puis mettez vos filets de morue dans une italienne grasse ou maigre un peu réduite; vous la dressez sur le plat, la panez comme la précédente, et lui faites prendre couleur de même.

Morue à l'ognon.

Emincez six ognons, et passez-les au beurre : ayant pris couleur, mettez-y une ou deux cuillerées de farine, et mouillez avec du bouillon ; faites bien réduire et d'un bon sel ; mettez-y vos filets de morue.

Autre manière.

On passe et fait prendre couleur aux ognons émincés :

étant bien cuits, mettez-les dans un beurre noir bien fini, et versez-le sur la morue.

Morue au fromage.

Etant finie avec une béchamel grasse ou maigre, vous y ajoutez du fromage de Parmesan et Gruyère râpés ; puis la dressez sur le plat, et la panez avec de ces miettes de fromage et un peu de mie de pain ; vous l'arrosez de beurre, et lui faites prendre couleur au four.

DE LA RAIE.

Les deux espèces de raies les plus connues sont les raies bouclées et les raies blanches. Cette dernière, étant très-grosse, est ordinairement coriace et peu recherchée. Il est facile de reconnaître la première, parce que son corps est hérissé d'aiguillons recourbés qui ressemblent à l'ardillon d'une boucle, ce qui lui a fait donner le nom de *Raie bouclée :* on la pêche abondamment dans l'Océan. Les jeunes raies sont connues sous le nom de *Raions.*

Manière de dépecer la Raie et de la faire cuire.

D'une moyenne raie on lève les deux ailes, en contournant la partie de la mâchoire, et approchant du milieu du corps de la raie; vous suivez l'autre partie, où se trouvent les boyaux : vous faites de même de l'autre côté. Ayant vidé la raie, vous avez soin du foie, dont vous ôtez l'amer. Vous coupez l'extrémité de la queue, et vous faites trois morceaux du reste du coffre. Celui de la tête n'offre que les extrêmités de la mâchoire, qui donne deux nœuds qui sont mangeables. Vous la brossez à grande eau, et la faites cuire avec un court-bouillon simple, où vous mettez du vinaigre. (Voyez *Court-Bouillon simple.*) Mettez-la sur le feu dans un chaudron. Lorsqu'elle a donné quelques bouillons, retirez-la du feu, et couvrez-la avec un linge. Au bout d'un quart-d'heure, il faut la retirer, à cause du vinaigre qui pourrait donner du vert-de-gris, s'il séjournait trop long-temps; puis mettez chaque aile ou morceau sur un couvercle, et avec le couteau vous en ôtez les boucles et la peau qui se détachent facilement. Vous parez les extrémités, et chaque morceau, ainsi nettoyé, doit être mis dans un plat de terre. Vous passerez le mouillement de la cuisson

dans un tamis que vous mettrez par-dessus, et couvrirez d'un rond de papier. Au moment de vous en servir, vous ferez chauffer ce dont vous en aurez besoin, et y mettrez la sauce qui vous plaira.

Le foie de la raie ayant besoin de peu de cuisson, on le met avec la raie au moment de la retirer du feu, ou on le fait cuire à part.

Raie sauce aux câpres.

Au moment de servir, vous faites chauffer la raie; vous l'égouttez, la dressez sur le plat, et la couvrez d'une sauce blanche aux câpres.

Raie au beurre noir.

Etant dressée sur le plat, vous disposez du persil frit en cordon ou par petits bouquets, et vous servez avec le beurre noir.

Raie à l'espagnole.

Dans une sauce espagnole vous mettez la valeur d'un quarteron de beurre et le versez sur la raie; vous pouvez y ajouter des câpres. (Voyez chacune de ces différentes sauces.)

Friture de Raie.

Elle se fait avec de la desserte de raie; vous pouvez la couper en moyens morceaux, la mariner avec sel, vinaigre et des branches de persil; vous les égouttez sur un linge au moment de servir, et trempez chaque morceau dans une pâte à frire. Etant de belle couleur, servez avec du persil frit : vous pouvez y mettre une sauce poivrade ou une italienne.

Raitons ou Raions.

Ce sont de ces petites raies dont on lève les ailes à plusieurs. On les dépouille des deux côtés; on les pare en coupant les extrémités, et on les met mariner avec sel, vinaigre et quelques branches de persil. Au moment de servir, vous les égouttez, les farinez et les faites frire; vous les garnissez de persil, ou d'une sauce comme ci-dessus.

DES POISSONS PLATS.

Ils sont de trois espèces : la première s'appelle *Limande,*

la seconde est la *Flaye*, et la troisième est le *Carrelet*. Ce dernier poisson est celui qui est le plus gros. Il se distingue en ce qu'il a les taches plus grandes que celles de la flaye; sa peau est aussi plus claire. Celle de la flaye est terne et presque noire. La limande, beaucoup plus petite, n'a pas de taches. Elle est délicate : on en fait presque le même usage, surtout pour la friture.

Carrelet grillé.

On le vide en faisant une incision auprès des nageoires : on en retire les boyaux et les ouïes. On coupe l'extrémité de la tête, de la queue et des nageoires; on lui fait une incision en croix sur le dos; on le met mariner avec huile, sel et branches de persil, et on le fait griller. Il se sert avec une sauce blanche aux câpres, ou sauce espagnole au beurre, ou sauce au beurre d'anchois.

Carrelet pané et frit.

Après être vidé et bien paré, vous le fendez par le dos des trois-quarts de sa longueur; vous en écartez les filets sans les détacher, pour enlever plus facilement l'arête. Vous mettez à la place de cette arête une maître-d'hôtel que vous étalez le plus également possible, et rejoignez les filets à l'ouverture; puis vous trempez votre poisson dans des œufs battus (voyez *Panure pour frire*), et l'enveloppez bien de mie de pain. Vous ne le mettez pas à friture trop chaude, pour que le carrelet puisse être atteint. Vous le servez avec ou sans sauce.

Carrelet à l'eau.

Il faut, autant que possible, mettre le poisson sur une feuille comme celle de turbotière, pour pouvoir, étant cuit, l'enlever sans le briser. Etant dans le vase où vous devez le faire cuire, vous y mettez une eau de sel simple. (Voyez *Eau de sel*.) Il ne faut pas qu'il bouille; et vous le servez avec une sauce blanche ou à l'huile.

Carrelet à la Bourgeoise.

Mettez votre poisson sur un plat beurré, avec persil et échalottes hachées, du sel et gros poivre, un verre de vin blanc; faites-le bouillir. Au bout de quelques minutes,

couvrez votre carrelet avec de la chapelure de pain ; mettez un couvercle et du feu par-dessus. Etant cuit, servez.

En ne désignant que les carrelets, ces différentes manières peuvent être adaptées aux limandes et à la flaye, de même que pour les filets, que l'on peut employer comme ceux de sole et de merlans. (Voyez ci-après ces différens articles.)

DE L'ANGUILLE DE MER.

Elle est peu recherchée; sa chair est ordinairement filandreuse : elle est très-blanche. Sa grosseur et la quantité qui en vient, font qu'elle se vend à bon compte. On la fait cuire dans un court-bouillon, où l'on met plus de vinaigre, et lorsqu'elle est cuite, on la sert avec une sauce, telle que l'italienne, sauce poivrade, ou au beurre d'anchois, etc.

DES SOLES.

Elles sont de toutes les saisons, et se servent avec succès sur les tables les plus opulentes. Les différentes manières dont on peut les accommoder, font qu'elles sont très-recherchées : le prix en varie suivant la quantité qui en arrive. Quoique dans la même mer, les côtes de Normandie en fournissent de meilleures que celles de Flandre. Cette dernière a la peau presque de couleur ardoise, au lieu que celle de Normandie a la peau du ventre d'un beau blanc et le dos d'un beau jaune : sa fraîcheur est nécessaire. Lorsque l'on voit un œil vif et les ouïes d'un beau rouge, on ne peut s'y tromper, comme dans les autres poissons. L'épaisseur est encore un signe avantageux pour la qualité.

Avant que de les employer, il faut les ratisser des deux côtés ; ce qui se fait en appuyant la main gauche sur la queue, et avec la droite vous remontez la lame du couteau jusqu'à la tête, pour en enlever l'écaille. Si la sole était sèche, il faudrait la mettre tremper une demi-heure pour l'écailler facilement. On fait une petite incision au-dessous de l'ouïe pour en tirer les boyaux; et pour retirer les œufs, il faut appuyer le pouce, en remontant du nombril à l'ouverture ; après quoi il faut les laver à grande eau, et on les égoutte entre deux linges; puis on s'en sert au besoin.

Soles pour rôt.

Etant bien essuyées, il faut leur faire une incision sur le

dos, le long de l'arête, pour que la friture pénètre plus facilement; vous les saupoudrez de farine, et les mettez dans la friture bien chaude. Il faut qu'en sortant de la friture, elles soient fermes; vous les saupoudrez de sel, et les servez sur un plat garni d'une serviette.

Observation. Il faut avoir soin que la poêle soit assez grande, que le fourneau soit bien allumé; et, malgré ces précautions, s'il arrive que vos soles ne puissent se raffermir, il faut les ôter de la friture, et la laisser chauffer de nouveau, puis y remettre les soles, parce que la bonté des fritures dépend de tous ces soins.

Soles bouillies.

Etant préparées comme ci-devant, vous les mettez dans une poissonnière, avec de l'eau de sel et quelques branches de persil, et les faites cuire. Vous les servez garnies de persil, ou une sauce aux huîtres, au beurre fondu, que vous mettez dans une saucière.

Soles entières gratinées.

Après être vidées et écaillées, mettez-les sur un plat beurré avec un verre de vin blanc; faites-leur faire un bouillon, et retournez-les; puis, ayez une bonne sauce italienne que vous mettrez par-dessus, et que vous couvrirez légèrement de chapelure de pain; passez au tamis; arrosez d'un peu de beurre; faites-les gratiner au four ou sous le four de campagne.

Soles aux fines herbes.

Faites une incision au dos, et enlevez une grande partie de l'arête, sans détacher les filets; mettez en place une maître-d'hôtel froide, bien assaisonnée; puis mettez les soles sur un plat beurré, avec un verre de vin blanc; arrosez vos soles; couvrez-les d'un couvercle avec du feu dessus; laissez-les mijoter. Etant cuites, vous pouvez servir, en nétoyant le plat, ou en les mettant sur un autre : on peut ajouter de la chapelure de pain.

Soles à la broche à l'italienne.

Etant vidées et nétoyées, vous supprimez la tête et la

queue; puis mettez-les mariner avec huile, sel, tranches d'ognons, branches de persil. Pour les faire cuire, vous passez dans la longueur de l'arête un attelet bien mince que vous fixez sur la broche par les deux bouts avec de la ficèle; puis faites-les rôtir, en les arrosant avec un peu d'huile. Lorsqu'elles sont presque cuites, vous délayez deux jaunes d'œufs avec du beurre que vous faites fondre, un peu de sel, et vous mettez cette anglaise particulièrement sur le ventre de la sole; vous la couvrez de mie de pain, et l'arrosez de beurre avec un pinceau. Vos soles étant cuites et de belle couleur, vous les servez avec une sauce italienne dans une saucière.

Filets de Soles au gratin.

Les soles étant nétoyées, vous levez les filets; ce qui se fait en appuyant la pointe du couteau le long de l'arête qui se trouve au milieu ; avec la lame que vous glissez sur le plat de l'arête, vous parvenez à en détacher les quatre filets ; il faut en enlever la peau; ce qui se fait en glissant la lame du couteau entre la peau et la chair. Sur chacun des filets, vous étendez de la farce cuite, grasse ou maigre, et les roulez, en commençant par le petit bout, de sorte que la farce se trouve enveloppée. Vous formez de cette même farce un bourrelet d'un pouce d'épaisseur, sur lequel vous posez les filets ; vous remplissez leurs intervalles avec cette même farce ; vous l'unissez bien avec le couteau et laissez le milieu vide, ou vous y mettrez un morceau de mie de pain pour le remplir. Vous pouvez les couvrir de papier beurré pour les conserver blancs, ou les paner à la mie de pain. Pour leur faire prendre couleur, mettez cuire dans le four ou sous le four de campagne. Au moment de servir, ôtez le morceau de pain, et mettez au milieu un ragoût de champignons, où vous mettez quelques filets de soles sautés et coupés en petits morceaux, ainsi que des quenelles maigres ou une sauce italienne.

Aspic de filets de Soles.

Les soles étant frites et bien égouttées, vous enlevez les filets étant encore chauds : cela vous facilite le moyen d'enlever la peau. Vous les parez, et mettez de l'aspic fondu dans votre moule posé sur de la glace. L'aspic étant pris,

vous y faites un dessin, et remettez un peu de gelée, sur laquelle vous posez vos filets de soles, et ensuite de la gelée, jusqu'à ce que votre moule soit rempli. Au moment de servir, vous renversez l'aspic, qui doit être bien pris, et vous étant servi d'un moule à cylindre, vous mettez au milieu une sauce mayennaise, dans laquelle vous aurez mis des filets de soles. (Voyez *Aspic de filets de Volaille.*)

Filets de Soles en salade.

Ce sont des filets de soles frites que vous parez et dressez sur un plat ; vous les garnissez d'un cordon de laitues, d'œufs rouges. (Voyez *Salade de Volaille.*)

Mayennaise.

Mêmes préparatifs que pour la salade : vous couvrez les filets de sauce mayennaise, et la décorez comme celle de volaille. (Voyez cet article.)

Filets de Soles frites ou de desserte.

Les filets étant levés, on les coupe de la longueur de deux ou trois pouces ; on arrondit les extrémités. Otez-en la peau, et faites-les chauffer dans un peu de bouillon ; égouttez-les au moment de servir, et dressez-les sur le plat en couronne, ou autrement ; puis versez dessus une maître-d'hôtel liée bien finie, ou toute autre sauce.

Observation. Lorsque l'on a de la sauce tournée ou de l'espagnole, ces sauces étant bien réduites, on les finit avec un morceau de beurre. Elles sont préférables aux sauces maigres.

DU MERLAN.

Le merlan est trop connu pour en faire une description. On connaît la délicatesse de sa chair, et la variété avec laquelle il est offert sur les tables. J'observerai seulement que celui qui vient de l'Océan est plus petit et plus délicat que celui de la Méditerranée, où il s'en trouve d'aussi gros que les plus forts cabillauds.

Merlans frits.

On les écaille, on leur ôte les ouïes , ils se vident par la gorge : on leur remet le foie dans le corps.

Etant préparés de la sorte, vous coupez le bout de la queue et des nageoires ; vous les ciselez légèrement des deux côtés ; vous les trempez dans de la farine, et les faites frire. Il faut qu'ils soient fermes et de belle couleur.

Merlans à l'eau.

Vous les faites cuire à l'eau de sel avec des branches de persil, et les servez avec une sauce hollandaise, sauce aux huîtres, ou toute autre sauce.

Merlans au gratin et aux fines herbes.

Etant écaillés et vidés, vous les préparez comme les soles. (Voyez *Soles au gratin* ou *Soles aux fines herbes.*)

Merlans grillés.

Etant vidés et parés, vous les ciselez et les farinez, puis les mettez sur le gril. Etant cuits d'un côté, vous les retournez en posant légèrement un couvercle de casserole sur les merlans ; puis les coulez dessus le gril, après l'avoir essuyé. Etant cuits de l'autre côté, vous les dressez sur le plat avec une sauce aux câpres, ou toute autre.

Merlans farcis et grillés.

Lorsqu'ils sont nétoyés, vous les fendez près de la tête jusqu'à un pouce environ de la queue, et vous en enlevez l'arête dans cette longueur ; vous mettez dans le corps une farce cuite, ou farce aux œufs (voyez ces articles) ; puis vous leur donnez leur première forme, et les panez avec une anglaise (voyez *Panure pour griller*) ; vous les mettez griller à petit feu. Pour retourner les merlans de dessus le gril, il faut se servir d'un couvercle avec lequel vous les renversez, pour éviter de les briser. Etant de belle couleur, vous les servez avec une sauce italienne.

Filets de Merlans panés et frits.

Levez les filets de six ou huit moyens merlans ; marinez-les avec du sel, des branches de persil, du jus de citron, verjus ou vinaigre. Au bout de deux heures, égouttez-les ; faites une sauce à attelet, que vous tiendrez un peu claire, trempez-y les filets, et mettez-les à la mie de pain ; puis

trempez-les une seconde fois dans des œufs battus, et les mettez de nouveau dans la mie de pain ; vous les jetez dans de la friture qui ne soit pas trop chaude. Etant frits, de belle couleur, vous les servez avec une sauce italienne ou sauce tomate.

Filets de Merlans à la Horly.

Levez des filets de merlans comme ci-dessus, et les marinez de même ; égouttez-les sur un linge, et, au moment de les mettre dans la friture, saupoudrez-les de farine. Etant frits et de belle couleur, vous servez avec une sauce italienne ou tomate.

Filets frits dans une pâte.

Les filets de merlans étant levés et parés, vous les coupez en deux dans leur longueur, puis les mettez dans une pâte à frire bien légère (voyez *Pâte à frire*); vous mettez les morceaux l'un après l'autre dans la friture bien chaude. Etant cuits, vous les en retirez, et les servez avec du persil frit.

Filets de Merlans au gratin.

Les filets de merlans étant levés, vous y mettez une farce cuite grasse ou maigre ; puis les roulez comme ceux de soles au gratin. Même procédé pour les dresser sur le plat et les faire cuire. Vous servez aussi la même sauce au ragoût.

Turban de Filets de Merlans.

Prenez une douzaine de merlans dont vous levez les filets ; vous gardez huit ou dix des filets les plus beaux, et vous levez les chairs des autres pour en faire une farce à quenelles (voyez *Farce à quenelles*) ; puis vous formez un bourrelet sur lequel vous disposez les filets que vous avez conservés. Vous imitez le mieux possible la forme du turban, et vous le décorez avec des truffes, des cornichons coupés en losanges, ou tournés en forme de perles, des queues d'écrevisses, etc. ; au milieu, vous mettez un bouchon de mie de pain ; vous couvrez le tout de lard ou de papier beurré, et faites cuire au four ou sous le four de campagne. Etant cuit, vous ôtez les bardes ou le papier, nétoyez bien le plat, et décorez de nouveau votre turban : vous ver-

sez dans le creux où était le morceau de mie de pain un ragoût à la financière.

DES ÉPERLANS.

C'est un petit poisson qui ressemble au goujon. Il prend naissance dans la mer ; il entre dans les rivières, où il achève de croître. Sa chair est délicate, et a une odeur de violette. Il doit son nom au brillant de ses écailles, qui ressemblent à des perles : on en pêche beaucoup près de Rouen.

Eperlans frits.

Il faut les écailler et les vider. Après les avoir bien lavés, vous les égouttez entre deux linges, et les mettez sur de petits attelets d'argent, ou brochettes de bois, en les enfilant par les yeux ; vous en mettez six ou huit sur chaque brochette, suivant leur grosseur : vous pouvez les tremper dans un peu de lait, les fariner, et faire frire. Il faut que la friture soit chaude, et que vos éperlans soient fermes et de belle couleur. Vous les servez sur un plat garni d'une serviette.

Eperlans farcis et grillés.

Après être nétoyés, vous en ôtez l'arête, sans détacher la tête ni la queue du filet; vous y mettez un peu de farce cuite ou d'œufs (voyez ces articles), et leur faites reprendre leur première forme; panez-les comme les merlans, et faites-les griller et servir avec une sauce italienne.

Eperlans bouillis.

Vous les écaillez et videz, et les faites cuire dans une eau de sel, avec quelques feuilles de persil, et les servez avec de cette eau passée au tamis, ou une sauce blanche.

DU MAQUEREAU.

Ce poisson est trop connu pour qu'il soit besoin de le décrire. Il est sans écailles. C'est au printemps qu'il commence à paraître. Sa nouveauté, et plus encore la bonté de sa chair, le font rechercher : on préfère le maquereau laité à celui qui a des œufs. On distingue sa fraîcheur par un beau vert brillant ; au lieu que, lorsqu'il n'est plus frais,

sa peau devient terne, et son ouïe perd cette couleur vive qui annonce qu'il sera d'un bon manger. Il en vient dans l'hiver qui sont connus sous le nom de sansonnets, mais qui n'ont pas la qualité du maquereau.

Maquereaux à la maître-d'hôtel.

On prend deux ou trois maquereaux, suivant leur grosseur, que l'on vide par les ouïes ; et avec la pointe d'un couteau que vous introduisez dans le nombril, vous en retirez le boyau, puis les fendez de la tête à la queue, dont vous coupez le bout, ainsi que celui de la tête ; vous les mettez mariner avec de l'huile, du sel, quelques branches de ciboules et de persil ; retournez-les dans cette marinade, et les mettez sur le gril une demi-heure avant de servir ; vous les retournez comme les merlans grillés, en mettant un couvercle par-dessus. Vous apercevrez qu'ils sont cuits, en voyant que l'arête n'offre point de rouge : dressez-les sur le plat, et introduisez par l'ouverture que vous avez faite au dos, une maître-d'hôtel froide, ou une maître-d'hôtel liée (voyez l'article de ces sauces): force jus de citron.

Maquereaux au beurre noir.

Préparez et faites cuire les maquereaux comme ci-dessus : étant cuits, ouvrez-les entièrement, et les dressez sur le plat avec du persil frit et du beurre noir. (Voyez *Beurre noir.*)

Maquereaux bouillis.

Etant vidés, ficelez-en les têtes, et les mettez cuire dans une eau de sel et des branches de persil et de ciboules ; puis vous égouttez et les servez avec une sauce à groseilles à maquereau ou sauce aux câpres.

Maquereaux en papillotes.

Après avoir vidé et essuyé les maquereaux, vous leur mettez dans le ventre une maître-d'hôtel froide bien assaisonnée, que vous introduisez par l'ouïe. Prenez une feuille de papier blanc, dont vous beurrerez les parties qui doivent toucher à la chair des maquereaux. Etant bien enveloppés, ficelez les deux bouts pour que cet assaisonnement ne puisse sortir ; frottez extérieurement le papier d'huile, et

faites-les griller; servez-les dans leurs papillotes, si elles ont belle couleur, ou déballez les maquereaux avant que de les servir.

Sauté de Filets de Maquereaux.

Levez les filets de deux ou trois maquereaux, coupez-les en travers pour en faire deux morceaux de chaque, et les placez sur un plat à sauter avec un morceau de beurre que vous aurez fait fondre ; saupoudrez-les de sel. Il faut retirer les laitances, les faire dégorger et blanchir, et les faire cuire dans un peu d'eau de sel. Préparez un bon velouté, dans lequel vous mettrez un morceau de beurre. Etant bien fini, vous y mettrez les laitances; puis vous sautez les filets, en les faisant raffermir de chaque côté; dressez-le sur le plat, avec votre ragoût de laitances au milieu. On peut garnir le plat d'une bordure de croûtons.

DES HARENGS.

Il vient des mers du Nord, et ne se pêche que dans l'Océan. Il arrive sur les côtes de France à certaines époques de l'année. Dans sa nouveauté, il est fort recherché. La blancheur de sa peau et le rouge de ses ouïes indiquent sa fraîcheur. On préfère les harangs laités. Ils sont connus sous les noms de harengs frais, de pecs et de saurs : ces deux dernières espèces ne se servent guère dans les grandes tables. Le hareng pec étant dessalé, on le fait griller, et on le sert avec une purée. Les harengs saurs se fendent de la tête à la queue. Etant ouverts, on les arrose d'huile. Il ne faut qu'un instant pour les faire griller.

Harengs à la moutarde.

Il faut ôter l'ouïe et les boyaux, puis les essuyer, supprimer le bout de la queue, et les mariner comme les maquereaux ; vous les faites griller, et servez dessus ou dans une saucière une sauce blanche, dans laquelle vous aurez mis une ou deux cuillerées à bouche de moutarde.

Laitances de Harengs en caisse et au gratin.

Prenez les laitances d'une vingtaine de harengs : après les avoir blanchies et égouttées, préparez des fines herbes

comme champignons, échalottes, persil et truffes hachées. Etant panés un instant, mettez-y les laitances assaisonnées de sel et d'un peu d'épices; mettez un gratin de farce cuite, dans une caisse huilée ou dans une casserole d'argent; arrangez vos laitances par-dessus; versez-y un peu de chapelure passée au tamis; mettez cuire au four ou dessous le four de campagne ; égouttez la graisse que cela aura pu rendre, et mettez une sauce italienne réduite.

DU GRONDIN.

C'est un poisson de mer très-commun dans la Méditerranée : il est beaucoup plus gros que celui qui nous vient de l'Océan. On le connaît en Provence sous le nom de Gourneau; sa peau est rouge, et la chair en est blanche et d'un très-bon goût. A Paris, on le nomme communément rouget, quoique sa ressemblance ne tienne qu'à la couleur, et non à la structure du rouget, qui est très-rare dans l'Océan. C'est un poisson très-recherché à Marseille, et lorsque l'on vous annonce un rouget de roc, il est sûr d'être accueilli par les amateurs.

Grondins au court-bouillon.

Il faut les vider et ficeler la tête. On les fait cuire dans un court-bouillon. (Voyez *Court-Bouillon simple.*) Etant cuits, vous les débarrassez des nageoires, et les servez avec une sauce verte aux câpres, ou une maître-d'hôtel liée.

DE LA DIVE.

Elle est ainsi appelée par la longueur du temps qu'elle survit après être sortie de la mer. Il faut, avant que de lui ôter les ouïes, couper les piquans qui se trouvent tout proche, car la douleur qu'occasionne la piqûre est très-aiguë, et dure assez long-temps. Lorsqu'on en est atteint, il faut en faire sortir tout le sang possible, pour que la piqûre n'ait pas de suite; il faut se servir d'alcool ou d'ammoniac. Sa chair est d'un bon goût et délicate.

Dives grillées.

Après les avoir vidées et bien essuyées, il faut les ciseler et les mettre mariner avec sel, huile, etc., et les faire

griller. Etant bien cuites, servez-les avec une sauce aux câpres ou une espagnole finie, avec un morceau de beurre ou une sauce à la maître-d'hôtel.

Dives au court-bouillon.

Etant appropriées, il faut ficeler les têtes, et les mettre cuire dans un court-bouillon. Vous les égouttez et dressez sur un plat, et les servez avec telle sauce qui vous convient, ou garnies de persil, avec un huilier.

Je crois devoir terminer ici l'article concernant les poissons : il en est quelques-uns encore à citer, tels que le saint-pierre, l'aiglefin, le bar, le mulet, le surmulet, que l'on voit quelquefois à la halle. On peut les servir grillés et au court-bouillon. Quant au rouget-barbet et à la sardine fraîche, il n'en vient presque jamais. Le thon, que l'on pêche sur les côtes de Provence, et dont la grosseur surpasse celle des poissons que nous voyons à Paris, ne vient que mariné, et se sert pour hors-d'œuvre. La dorade, dont la beauté des écailles lui a fait donner ce nom, ne vient pas dans nos marchés. Je terminerai ce chapitre par les coquillages, dont, à Paris, l'espèce se trouve peu variée.

DES MOULES.

Les moules méritent d'être choisies ; les grosses sont préférables, surtout lorsqu'elles sont bien blanches et pleines : on en fait ouvrir quelques-unes pour s'assurer si elles renferment des crabes. On en pourrait manger de crues comme les huîtres. La Méditerranée produit une espèce de moule dont la couleur est d'un jaune brun, et qui est d'un excellent manger à cru. Lorsqu'elle est cuite, on la nomme *Clovis*.

Moules à la Poulette.

Il faut commencer par les ratisser avec un couteau, et ne rien laisser après les coquilles ; puis les mettre dans un seau plein d'eau, et les remuer fortement avec un bâton ; vous les retirez de l'eau, et étant égouttées, vous les mettez dans une casserole à grand feu ; vous les agitez, et, lorsqu'elles sont ouvertes, vous les retirez du feu, et supprimez une grande partie des coquilles. Voyez s'il n'y a pas de petites crabes ; passez l'eau qu'elles ont rendue à

travers un tamis de soie, et, au bout d'un quart-d'heure, tirez-la au clair. Pour éviter le fond qui s'y trouve, maniez un morceau de beurre avec de la farine que vous délayez avec l'eau de vos moules et un peu de persil haché. Etant bien réduite, mettez-y les moules, et, au moment de servir, finissez avec une liaison de jaunes d'œufs. On ne met du sel dans cette sauce qu'après s'être assuré qu'elle n'est pas assez salée.

Moules au naturel.

On les nétoie, et on les fait ouvrir comme ci-dessus. Etant épluchées, et les coquilles en partie supprimées, vous tirez l'eau à clair, et n'en mettez que ce qui est nécessaire : vous y ajoutez un morceau de beurre, du persil haché ; vous les faites chauffer, et les servez en mettant du jus de citron, si vous le jugez convenable.

DES HUÎTRES.

On en a de deux sortes : l'huître blanche, qui est la plus connue, et l'huître verte, qui se pêche près de Dieppe. Elles doivent leur couleur aux soins qu'on prend de les parquer dans des anses bordées de verdure. Elles sont très-délicates. On estime, dans les blanches, celles qui viennent de Bretagne, et encore plus celles de Marennes.

Coquilles d'Huîtres.

Ouvrez quatre douzaines d'huîtres ; détachez-les de leurs coquilles, et faites-leur jeter un seul bouillon dans leur eau ; égouttez-les ; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec persil, échalottes et champignons hachés. Etant revenues, mettez une cuillerée à bouche de farine, et délayez avec du jus et du bouillon, un demi-verre de vin blanc. Réduites et de bon goût, mettez-y les huîtres. Etant bien mêlées à la sauce, vous réservez une douzaine de coquilles les plus propres, que vous avez lavées ; vous placez quatre huîtres avec leur sauce dans chaque coquille, les couvrez légèrement de chapelure de pain, et les arrosez d'un peu de beurre. Au moment de servir, vous les mettez sur le gril, et passez la pelle rouge dessus, ou le four de campagne bien chaud. Vous pouvez les servir.

Huîtres grillées à cru.

On fait ouvrir des huîtres les plus grosses; on met sur chacune un petit morceau de maître-d'hôtel froide, et vous les mettez sur le gril : lorsqu'elles commencent à bouillir, vous les dressez sur le plat, et les servez.

Autre manière.

On les détache de leurs coquilles, et on les fait blanchir dans leur eau; puis on les saute, sans bouillir, dans un morceau de beurre, du persil, du gros poivre, un jus de citron : vous en mettez trois ou quatre dans chaque coquille, que vous aurez bien lavée. Etant sur le gril, vous les retirez au moment qu'elles bouillent, et les servez.

DU HOMARD, DE LA LANGOUSTE, ET DE LA CRABE.

La langouste est une écrevisse de mer qui ne se trouve que dans la Méditerranée. Etant cuite, elle n'offre pas une couleur d'un aussi beau rouge que le homard. Son écaille est raboteuse, et deux antennes placées près des yeux ont un pied, et quelquefois plus de dix-huit pouces de longueur. Il en vient peu à Paris. Le homard, au contraire, y est très-abondant. On s'assure de sa fraîcheur en le flairant sur le dos, à l'endroit où la queue se réunit au coffre, et s'il est lourd, cela prouve qu'il n'a pas été réuni. La crabe n'est pas d'un aussi beau rouge, et sa ressemblance avec l'araignée l'exclut de bien des tables.

Ces trois poissons se servent ordinairement sur une serviette, et pour rôt. On brise les pattes pour en retirer plus facilement les chairs; puis on fend la queue d'un bout à l'autre, et l'on sert dans une saucière une rémoulade (voyez cet article), où l'on mêle le résidu qui se trouve dans le corps du homard, et particulièrement dans celui de la crabe.

DES CREVETTES OU SALICOQUES.

Elles viennent toutes cuites à Paris : elles sont d'un beau rouge tendre. Leur fraîcheur se fait assez reconnaître en les touchant, parce qu'elles sont gluantes : lorsqu'elles cessent de l'être, le plus sûr moyen est d'en goûter une. On

les sert sur une serviette arrangée avec du persil au milieu : elles se disposent très-facilement. Il y a la chevrette, qui est presque noire : elle est peu estimée.

DES ÉCREVISSES.

Ce poisson est rangé par les naturalistes au nombre des insectes d'eau : il se dépouille de sa coque deux fois dans l'année, au printemps et en automne : sa nouvelle coque est d'un rouge très-tendre, qui se brunit et se durcit dans les vingt-quatre heures. Les écrevisses du Rhin et de la Seine sont les meilleures : les premières sont plus grosses que les autres. On reconnaît celles de la Seine : elles ont les pattes d'une couleur claire, et sont d'un plus beau rouge lorsqu'elles sont cuites. Les écrevisses de ruisseau et de la Somme ont les pattes noires et rondes, et leur couleur, lorsqu'elles sont cuites, est d'un rouge terne, et ont moins de qualité.

Manière de faire cuire les Ecrevisses.

Lavez les écrevisses, et mettez-les dans une casserole avec ognons coupés en tranches, une carotte émincée, une ou deux feuilles de laurier, une gousse d'ail, des branches de persil, du sel, et mouillez à peu près à la hauteur de vos écrevisses avec du vin blanc ou de l'eau et du vinaigre, ou du verjus ; mettez-les sur le feu. Ayant bouilli pendant cinq à six minutes, vous les couvrez et les retirez du feu ; un quart-d'heure après, vous les retirez de la casserole l'une après l'autre ; vous les débarrassez de tout ce qui provient de la marinade, et les mettez dans une terrine, en passant le mouillement dans un tamis sur vos écrevisses. Etant toutes appropriées, au moment de les servir, vous les faites chauffer, les égouttez, et dressez en buisson sur une serviette, au milieu de laquelle vous mettez du persil épluché.

Ecrevisses à la crême.

Vous faites des écrevisses comme les précédentes, ou vous en avez de desserte ; vous ôtez les petites pattes et la coquille de la queue. Coupez les extrémités de la tête et des grosses pattes ; ayez une sauce à la crême, dans laquelle vous les mettez chauffer, et vous pouvez les servir.

Écrevisses à la poulette.

Etant épluchées et parées, vous avez une sauce tournée réduite et finie, dans laquelle vous mettez les écrevisses. Au moment de servir, vous y mettez une liaison de jaunes d'œufs.

DE LA CARPE.

Celles que l'on pêche dans les étangs et les viviers ne valent pas, à beaucoup près, les carpes de la Seine, du Rhin et des autres fleuves; elle est d'une grande ressource dans les pays les plus éloignés de la mer.

Carpe au bleu.

Il faut lui ôter les ouïes et la vider, sans faire une grande ouverture. Si c'est une laitance, elle pourra cuire avec la carpe; si ce sont des œufs, il sera bien de les faire cuire séparément, et de les remettre dans le corps de la carpe, ne fût-ce que pour lui donner une belle apparence. Vous ne l'écaillez point; vous ficelez la tête, puis vous la mettez dans une poissonnière, et la mouillez avec un court-bouillon (voyez *Court-Bouillon*), dans lequel vous pouvez mettre du vin rouge. Etant cuite, vous l'égouttez, et la servez sur une serviette garnie de persil. On peut, étant cuite, l'écailler et l'égoutter au moment de servir, et la couvrir d'une sauce blanche aux câpres, ou d'une espagnole bien finie.

Carpe à la Chambor.

Il faut la vider et l'écailler. Etant bien lavée, vous enlevez l'épiderme, et laissez paraître la chair que vous devez piquer de lard fin. On la pique en entier ou en partie : on n'ôte l'épiderme que dans les endroits que l'on veut piquer. Etant ainsi préparée, vous ficelez la tête, et la mettez dans une poissonnière avec une marinade au gras passée au tamis. Faites-la partir sur un fourneau, et lorsque la carpe bout, vous la mettez au four : pour que le lard prenne couleur, il faut avoir soin de l'arroser. Etant cuite, au moment de servir, vous l'égouttez et la dressez sur le plat; garnissez-la de grosses quenelles, de ris de veau piqués, de belles écrevisses, de croûtons glacés, de culs d'artichauts, et la sauce que vous trouverez indiquée à l'article *Garniture*

à la Chambor : c'est dans cette sauce que l'on peut mettre un verre de vin d'Espagne ou de Madère.

Nota. Cette carpe, ainsi que le brochet, peuvent recevoir toutes les garnitures que l'on voudra, telles que pigeons à la Gauthier, tronçons d'anguilles piqués, truffes entières : on peut se contenter d'un simple ragoût à la Chambor.

Carpe au maigre.

Vous la nétoyez, videz et préparez comme ci-dessus. Au lieu de lard, vous la piquez avec des filets d'anchois, des filets d'anguilles, des cornichons, des truffes coupées en lardons de la grosseur d'un tuyau de plume, et la mettez dans une marinade maigre passée au tamis ; vous la faites cuire au four, et la garnissez d'un ragoût de champignons, de quenelles maigres, de truffes, de filets de différens poissons, de croûtons et écrevisses.

Carpe farcie.

Levez les filets de deux ou trois carpes, suivant la force du plat auquel vous le destinez; levez-en les filets, et vous en ferez des quenelles (voyez *Farce à quenelles de Carpe*); prenez la tête et la queue de la plus grosse carpe, auxquelles vous ne laisserez qu'un ou deux pouces de la principale arête; étendez de la farce quenelle sur le plat que vous devez servir; placez-y la tête et la queue. Ayez un salpicon que vous aurez fait avec les laitances de carpe, champignons, et tout ce que vous pourrez ajouter dans une sauce bien réduite. Etant froid, placez-le au milieu, puis le recouvrez de farce, de manière que le salpicon ne puisse s'échapper; donnez la forme d'une belle carpe : vous l'unissez bien avec la lame du couteau, et puis vous la dorez avec un ou deux œufs battus, et vous y ajouterez le mieux possible des écailles avec une cuillère à café que vons tremperez dans l'œuf de dorure : la tête et la queue doivent être enveloppées dans du papier beurré. Vous la faites cuire au four. Etant de belle couleur, vous ôtez le papier, et la servez avec une sauce italienne ou espagnole maigre bien finie.

Nota. Avec les débris, arêtes des carpes et d'autres poissons, on fait un jus maigre, et avec du vin blanc on fait la sauce, ce qui remplace la sauce grasse.

Carpes grillées.

Il faut écailler la carpe, lui ôter les ouïes et la vider. Etant bien lavée, vous parez les nageoires et le bout de la queue; vous la ciselez, et mettez les laitances dans le corps, après les avoir passées avec un morceau de beurre, du sel et persil haché. Recousez l'ouverture que vous avez faite pour vider la carpe, et la marinez à l'huile, sel et branches de persil. Etant grillées, servez-les avec une sauce aux câpres.

Matelote.

Elle se compose de toutes sortes de poissons, tels que la carpe, l'anguille, brochet, barbillon, et autres poissons d'eau douce, mais le plus ordinairement de carpe et d'anguille. On écaille la carpe; on la vide et la coupe par morceaux d'égale grosseur; coupez les nageoires et le bout de la queue, et ôtez une petite pierre qui se trouve à l'entrée de la tête, que vous enlevez avec la pointe d'un couteau, car elle donnerait de l'amertume à votre sauce. Préparez l'anguille, et coupez-la par morceaux. (Voyez ci-après la manière de préparer l'anguille.) Votre poisson bien lavé et essuyé, vous le placez dans une casserole avec un peu de sel, des champignons épluchés, un bouquet garni, des petits ognons d'égale grosseur, et passez au beurre (voyez *Petits ognons*); vous mouillez le poisson avec environ une bouteille de vin rouge, une cuillerée à pot d'espagnole, si vous en avez, puis faites bouillir à grand feu. Au bout de cinq à six minutes, si la carpe est cuite, il faut la retirer avec précaution, et continuer à laisser cuire l'anguille. Etant à son point, placez-la dans une autre casserole à côté de la carpe, et mettez les champignons et les petits ognons; supprimez de ces derniers ceux qui se trouveraient écrasés; maniez un morceau de beurre dans une casserole avec deux ou trois cuillerées à bouche de farine; délayez-la avec le vin où on a fait cuire le poisson; tournez-la sur le feu; faites-la cuire et réduire à son point; passez-la à l'étamine dans une casserole à part. Il faut faire cuire aussi à part, et dans de l'eau, du sel et un peu de vignaire, les œufs et les laitances. Etant froids, vous les disposez par morceaux, que vous parez et réunissez à votre poisson : vous pouvez y ajouter des culs d'artichauts au moment de servir. Vous faites chauffer votre matelote, en y mettant un peu de sel,

du vin ou du bouillon; vous dressez alternativement un morceau de chaque poisson. Ayez soin de la dresser en élévation; puis mettez-y les œufs, laitances et les autres garnitures; vous y ajoutez des croûtes de pain frites. Votre sauce étant bien chaude et de bon goût, vous en arrosez la matelote, et la finissez en y plaçant quelques écrevisses.

Filets de Carpes piqués.

On lève des filets de carpes dont on enlève la peau. On les dispose de telle forme qui convient; on les pique de lard fin pour servir au gras, et pour maigre, comme elle est désignée dans l'article *Carpe au maigre*. Vous faites cuire ces filets dans la marinade qui leur convient, de manière qu'ils se trouvent glacés dans leur cuisson comme des fricandeaux, et servez avec une des sauces destinées au poisson.

Carpe frite.

Il faut l'écailler, la laver; après l'avoir essuyée, vous la ciselez, puis la fendez par le dos de la tête à la queue; ôtez-en les ouïes et la pierre qui est dans la tête; ôtez tout ce qu'il y a dans le corps, soit laitances ou œufs. Il faut les séparer, les fariner et frire à part : la carpe étant farinée, vous la mettez frire. S'il arrivait qu'elle ne fût pas assez ferme, il faut la retirer et faire chauffer la friture de nouveau, et la remettre dedans. Cette précaution est indispensable à toutes les fritures en général, parce que la bonté en dépend. On a soin de bien l'égoutter sur un gril, et ensuite sur un linge; on la saupoudre de sel, et on la sert sur le plat ou avec une serviette.

Laitances et Langues de Carpe.

Les marchandes de poisson d'eau douce, à la halle de Paris, retirent des moyennes carpes les laitances et les langues, qu'elles vendent séparément. On peut se procurer des unes et des autres, dont on fait des entrées ou des garnitures. Pour les employer, on en ôte ce qui est étranger, comme les ouïes, les boyaux; on les fait dégorger dans l'eau, et lorsqu'elles ne rendent plus de sang, on leur fait faire un léger bouillon dans un peu d'eau de sel et vinaigre; on les rafraîchit, on les égoutte, et on les pare pour s'en servir au besoin.

Laitances frites.

Etant ainsi préparées, vous pouvez les mettre dans une pâte légère, et les faire frire, ou simplement les saupoudrer de farine, et les mettre dans la friture. On les sert avec du persil frit.

On peut aussi les mettre en caisse au gratin : on les mêle à différens ragoûts qui se trouvent indiqués dans ceux qui concernent les garnitures.

Nota. Je ne parle que d'une seule manière de matelote : on peut la varier en la mouillant avec du vin blanc. Au lieu de passer les ognons au roux, on y mettra des petits ognons blanchis, ou des gros que l'on émincera, et que l'on passera dans le beurre, sans leur faire prendre de couleur ; mais la meilleure façon est celle que j'ai indiquée. Lorsqu'on se trouve à la campagne, on prépare son poisson, et on le met dans un chaudron ou une poêle ; on mouille avec de bon vin, et lorsqu'il est presque cuit, vous y mettez des petits morceaux de beurre maniés avec de la farine ; ce qui lie votre sauce ; et la matelote, quoique sans préparation, se trouvera très-bonne, étant bien assaisonnée.

DU BROCHET.

Tout le monde connaît la voracité du brochet : il se nourrit des autres poissons, et s'il s'en trouvait une grande quantité dans les étangs, il les dépeuplerait. Le brochet de Seine et des autres rivières est préférable à celui qui vit dans les eaux dormantes. Ce dernier a l'écaille brune, et celui des fleuves a l'écaille argentée.

Brochet au court-bouillon.

Il faut ôter les ouïes, et le vider par cette ouverture : pour faciliter, vous introduisez le manche d'une cuillère de cuisine, dont le bout est recourbé, et vous attirez à vous tout ce qui est dans le corps ; vous ficelez la tête ; vous coupez les nageoires et le bout de la queue, vous le mettez cuire dans une poissonnière avec un court-bouillon, et vous le servez sur une serviette, vous garnissez de persil.

Brochet sauce verte.

Etant cuit au court-bouillon, vous en enlevez la peau et

l'appropriez le mieux possible; vous le remettez chauffer dans le court-bouillon, et le servez avec une sauce verte. (Voyez cette sauce.)

Nota. Il faut, lorsque l'on a un brochet, une carpe, ou tout autre poisson cuit au court-bouillon, et qui doit être épluché pour être servi avec une sauce, ne pas attendre le moment de servir pour le faire, parce qu'étant préparé d'avance, on n'a plus qu'à le faire chauffer, l'égoutter, et mettre la sauce dessus.

Autre observation. En général, tous les poissons à écaille, cuits au court-bouillon, gagnent à être cuits d'avance: dans leur mouillement, ils acquièrent un meilleur goût. Il faut éviter qu'ils ne prennent trop de sel.

Le brochet au court-bouillon, étant dépouillé, peut se servir avec les sauces suivantes, que vous trouverez aux articles sauces:

Aux huîtres,	Aux câpres,
A l'espagnole maigre,	Au beurre clarifié,
Aux moules,	Au raifort.

Brochet à la Chambor, au gras et au maigre.

Ce sont les mêmes procédés que pour les carpes. (Voyez ces articles.) On peut lui donner telle forme que l'on veut.

Filets de brochets piqués.

(Voyez *Filets de Carpes piqués.*) Etant gacés dans leur fond, vous les servez avec telle sauce qui vous convient.

Brochet en coquilles et au raifort.

Après avoir vidé le brochet, vous le coupez en tronçons d'environ un pouce d'épaisseur, mais en coulant le couteau obliquement; ce qui lui donne plus de largeur. Faites-le cuire au court-bouillon. Etant cuit, ôtez-en la peau, et remettez-le dans son assaisonnement passé au tamis. Etant bien chaud, au moment de servir, vous l'égouttez, le dressez en couronne sur un plat ou sur une serviétte, et faites un cordon de raifort râpé: servez avec du beurre fondu ou une sauce blanche.

De la Desserte du Brochet.

Vous levez les filets du brochet, après avoir ôté la peau;

vous les coupez de la forme qui vous convient ; vous les faites chauffer, et les servez avec une sauce à la crême, sauce blanche, italienne : vous pouvez en faire une salade ou mayennaise. (Voyez les articles *Salade* et *Mayennaise.*)

DE L'ANGUILLE.

L'anguille est trop connue pour en parler. Celles qui proviennent des rivières ont le dos brun et le ventre presque blanc : les anguilles des étangs sont de couleur terne, et sont sujettes à sentir la vase. Pour la préparer à la cuisson, on la dépouille ; mais on peut s'exempter de le faire, en la jetant dans un brasier ardent, et la remuant, pour qu'elle grille également, ou bien sur un fourneau, où vous présentez alternativement toutes les parties. Lorsque vous voyez que la peau se crispe et se détache, vous prenez l'anguille d'une main par la tête ; de l'autre, avec un torchon, vous faites glisser de la tête à la queue, et la peau doit s'enlever de manière à laisser la chair découverte. Vous présentez de nouveau les parties qui n'auront pas été atteintes du feu ; et, étant entièrement dépouillées, vous grattez l'arête ou nageoire du dos et celle du ventre ; vous supprimez la tête et le bout de la queue ; vous faites une incision près de la tête que vous venez d'ôter, et retirez les intestins, puis une légère ouverture près du nombril, pour qu'il ne reste rien dans le corps ; vous la lavez à plusieurs eaux, et vous vous en servez pour les entrées suivantes :

Anguille piquée au four.

Piquez de lard fin la partie du dos, pour que l'anguille étant roulée, le lard se trouve en dessus. Il faut que le cercle qu'elle forme n'excède pas l'intérieur du plat sur lequel vous devez la servir. Vous la fixez avec des attelets ou brochettes, ainsi qu'avec de la ficèle, que vous avez soin de beurrer, pour qu'elle ne s'attache pas à l'anguille ; puis vous la mettez dans un plat à sauter, avec une marinade cuite et au gras, bien assaisonnée (voyez cet article) ; vous la mettez cuire au four ou sous le four de campagne. Etant cuite et de bellè couleur, vous la servez avec un ragoût à volonté, ou une autre sauce.

Autre manière.

On peut la rouler comme la précédente, sans la piquer.

Vous y mettez la même marinade ; vous la faites cuire avec le même soin, et la servez avec une sauce.

Nota. Cette même anguille, cuite dans sa marinade, et sans avoir été au four, se pane à la mie de pain, avec une sauce à attelets, et on lui fait prendre couleur au four.

Anguille à la broche.

Ayez une belle anguille préparée et bien nétoyée : vous la coupez en tronçons de six pouces de long ; vous la piquez de lard fin sur la partie du dos ; vous la marinez avec de l'huile, du sel, un peu de laurier, des tranches d'ognons et branches de persil. Pour la mettre à la broche, vous la sortez de cette marinade, et en ôtez les herbes qui auraient pu s'y attacher; vous l'assujétissez sur un attelet, mettant dans l'intervalle de chaque tronçon un morceau de pain de la longueur et largeur de l'anguille, et d'un demi-pouce d'épaisseur ; vous avez soin de l'arroser avec du beurre. Etant de belle couleur et cuite à son point, vous la servez avec une sauce poivrade.

Autre manière.

Etant préparée en tronçons, comme la précédente, on peut la mettre mariner et faire cuire à la broche, sans la piquer : servez avec une sauce piquante.

Observation. Lorsque l'on coupe une anguille en tronçons, quel que soit l'usage qu'on doive en faire, il faut avoir soin, dans les tronçons qui se trouvent de la tête au nombril, de passer un couteau dont la lame soit très-étroite, dans le coffre de l'anguille, pour en détacher un boyau qui y est attaché.

Anguille grillée à cru.

Coupez en tronçons, et marinez comme ci-dessus : vous les mettez cuire sur le gril, au lieu de la broche ; vous les servez avec une rémoulade, ou toute autre sauce.

Anguille à la Tartare.

Etant bien appropriée et coupée par tronçons, vous la faites cuire dans une marinade, soit au gras ou au maigre. Etant cuite, vous la retirez, la panez au beurre simple, et une seconde fois avec une anglaise (voyez *Panure à l'An-*

glaise), et vous la faites griller, ayant soin de la retourner, pour qu'elle le soit des quatre côtés : vous versez dessous, ou dans une saucière, une rémoulade simple ou verte.

Anguille à la poulette.

L'anguille étant bien nétoyée, coupez-la en petits tronçons ; faites-la dégorger et blanchir. Etant bien égouttée, faites fondre un morceau de beurre, et passez-y les morceaux d'anguille. Bien revenue, mettez-y deux ou trois cuillerées à bouche de farine ; mouillez-la avec du bouillon ou de l'eau, et un bon verre de vin blanc, du sel, un bouquet garni, des champignons ; ayez soin de l'écumer, et dégraissez la sauce. Etant réduite et de bon goût, ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs et un jus de citron.

Desserte d'Anguille.

Soit avec de l'anguille de desserte, soit qu'on l'ait fait cuire exprès, on peut en tirer quelques entrées, telles que celle en salade garnie de laitues, soit en mayennaise (voyez *Salade* et *Mayennaise de Turbot* ou *de Volaille*), et vous les dresserez et finirez de même.

Anguille panée et frite.

S'il reste quelques morceaux d'anguille à la poulette, vous les enveloppez légèrement de leur sauce, et les roulez dans la mie de pain ; vous les trempez dans les œufs battus, pour les paner une seconde fois ; puis vous les faites frire, et les servez avec du persil frit.

Nota. L'anguille cuite à la broche, grillée ou au court-bouillon, est susceptible d'être panée comme celle ci-dessus. Vous faites une légère sauce à attelets, dont vous enveloppez les morceaux, et les panez à deux fois, comme il est dit ci-dessus.

DE LA PERCHE.

La perche, en mangeant les autres poissons, a l'avantage d'échapper à ceux qui voudraient en faire leur proie, en déployant ses nageoires garnies de piquans. Les perches des étangs sont faciles à reconnaître par leur couleur brune, au lieu que la perche de la Seine et des autres rivières est d'un vert doré et marquée de raies noires. Elle a les na-

geoires d'un beau rouge. On en ôte les ouïes, et on les vide; puis on ficèle la tête, et on les met cuire dans un court-bouillon. Il faut éviter qu'elles ne le soient trop. Etant encore chaudes, il faut les égoutter et enlever la peau. Ensuite bien nétoyées, vous placez les nageoires rouges sur le dos, et les déposez dans un plat creux; vous passez le mouillement au tamis par-dessus, les couvrez d'un papier beurré, et vous vous en servez au besoin. Vous les mettez chauffer, les égouttez, et versez dessus une sauce au beurre, à la crême, à la pluche. (Voyez chacune de ces sauces.)

Perches à la vasse-fiche.

Vos perches étant cuites au court-bouillon et épluchées, comme il est dit ci-devant, vous prenez un peu de racine de persil, un peu de rouge de carotte, que vous coupez en filets comme pour une julienne; vous les faites cuire dans le court-bouillon de vos perches, passé au tamis, vous y ajoutez des feuilles de persil, auxquelles vous ne faites faire qu'un bouillon. Ayez une sauce tournée bien réduite, que vous incorporez avec votre sauce. Etant bien finie, vous y mettez vos filets, et un peu de mouillement où elles ont cuit. Dressez les perches et versez la sauce.

Perches grillées à cru.

L'écaille de la perche est très-difficile à enlever : on se sert d'une râpe ou d'un couteau. Lorsqu'elles sont vidées et écaillées, vous les ciselez et les marinez à l'huile, comme les autres poissons; puis vous les faites cuire sur le gril, et vous les servez avec une sauce grasse ou maigre.

Perches frites.

On prend des petites perches; on les écaille, on les vide. Etant ciselées des deux côtés, on les marine comme pour griller; on les égoutte et les farine, puis on les met à la friture chaude. Etant de belle couleur, on y met du persil frit.

Desserte de Perches.

Il faut éviter, lorsqu'on les fait cuire, qu'elles ne le soient trop. Lorsqu'il est possible de les faire réchauffer, on en

varie la sauce : on peut aussi les paner, et les mettre prendre couleur sous le four de campagne.

DE LA LAMPROIE.

Il y en a de deux sortes : l'une de mer, et l'autre fluviatile. Cette dernière est préférable. Son corps est allongé, comme celui d'une anguille ; son ventre est argenté, et son dos d'un bleu noirâtre. Elle a sept trous de chaque côté, qui remplissent les fonctions d'oüies. Sa chair a peu de saveur. Lorsqu'on veut l'employer, pour en détacher la peau il faut la mettre dans l'eau presque bouillante, et la ratisser avec un couteau. Vous la nétoyez, puis la videz et la coupez par tronçons. On n'en fait guère usage que pour mettre en matelote et grillée. (Voyez *Matelote* et *Anguille grillée.*)

DE LA LOTTE.

Ce poisson, que l'on trouve dans les étangs, est très-abondant dans la rivière de Saône. Elle n'a que deux nageoires. Son corps est marbré de noir et de jaune ; elle a le ventre très-large, qui renferme un foie des plus délicats. Elle n'a pas d'ecailles ; et, pour la débarrasser de sa peau, il faut la mettre dans l'eau presque bouillante, et la ratisser comme la lamproie. Etant bien nétoyée, on la cisèle de chaque côté ; puis on la farine, et on la fait frire, ainsi que le foie que l'on en détache, et que l'on fait frire à part.

Si l'on a beaucoup de foies de lottes, on peut les mettre au gratin, en caisse, etc. Il ne faut pas employer les œufs, qui sont très-indigestes. (Voyez *Laitances de Harengs.*)

DU BARBEAU, DU BARBILLON ET DE LA BRÈME.

Ces trois poissons sont très-communs dans la rivière de Seine, et l'on n'en fait pas un grand usage à Paris. Le barbeau est le plus gros ; le barbillon en est le diminutif. La manière de l'accommoder est peu variée. On le fait cuire au court-bouillon, comme le brochet. On peut le mettre griller comme la carpe, et le mêler dans une matelote avec d'autres poissons. La brème est un poisson très-plat : on l'écaille, on la cisèle. Etant marinée, on la fait griller : elle se sert à la sauce blanche.

DE LA TANCHE.

Elle est sujette à sentir la bourbe, lorsqu'elle n'a point dégorgé dans l'eau de rivière. Il faut, pour s'en servir, les limoner en les jetant dans l'eau bouillante, et ne les laisser que le temps nécessaire pour en enlever la peau. Otez-en les ouïes, les nageoires et videz-les. Etant bien nétoyées, vous les employez des manières suivantes.

Tanches à la poulette.

Etant bien préparées, vous les coupez en tronçons, et vous les faites blanchir. Rafraîchies et bien égouttées, vous les passez dans une casserole avec un morceau de beurre. Etant revenues, vous y mettez de la farine, que vous délayez avec du bouillon ou de l'eau et du vin blanc, un bouquet garni, des champignons : vous pouvez ajouter des petits ognons blanchis. Votre tanche étant cuite, et la sauce bien dégraissée et réduite à son point, vous la finissez avec une liaison de jaunes d'œufs, un jus de citron, ou du vinaigre.

Tanches en matelote.

Etant limonées et coupées en tronçons, vous les marquez dans une casserole avec tous les accessoires de la matelote, et la finissez de même. (Voyez *Matelote de Carpe* et *d'Anguille.*)

Tanches frites.

On prend des petites tanches, et après les avoir limonées et vidées, il faut les ciseler des deux côtés. Vous pouvez les mariner comme les perches, ensuite les fariner et les faire frire.

DU GOUJON.

On sait que le goujon est un petit poisson blanc de la Seine : il n'y a guère qu'un moyen de l'employer, celui de le faire frire. On l'écaille, on le vide ; puis, étant bien lavé et essuyé, on le farine, et on le met dans la friture. Il faut qu'elle soit très-chaude, et n'en pas mettre trop à la fois, parce qu'ils seraient mous en sortant de la friture ; et c'est ce qu'il faut éviter.

DES GRENOUILLES.

On ne doit avoir aucune répugnance à les manger, car

il serait impossible de ne pas distinguer le crapaud : on le reconnaît à la seule inspection des yeux, qui regardent le ciel, au lieu que ceux de la grenouille se dirigent vers la terre. Sa peau est grise et brune, parsemée de taches; mais, étant dépouillé, sa chair noirâtre, et les pattes de derrière beaucoup moins grandes que celles de la grenouille, le feraient aisément reconnaître. J'ai cru cette petite digression nécessaire, pour rassurer les personnes qui ont quelque appréhension pour manger des grenouilles.

Grenouilles à la poulette.

On les coupe un peu au-dessus des cuisses : on dépouille cette partie ; on coupe l'extrémité des doigts, et on fait un nœud de ces longues pattes : on les fait dégorger et blanchir. Après être rafraîchies et égouttées, vous les passez avec un morceau de beurre. Mettez la farine nécessaire, et mouillez avec du bouillon, ou de l'eau et un verre de vin blanc (il faut peu de temps pour les cuire), un bouquet garni, des champignons, le sel nécessaire. Etant dégraissée et réduite à son point, vous liez la sauce avec des jaunes d'œufs, et ajoutez un jus de citron ou filet de vinaigre, et un peu de persil haché.

Grenouilles frites.

Etant bien nétoyées et troussées, vous les mettez mariner avec du sel, du jus de citron, ou verjus, ou vinaigre, des branches de persil. Au moment de les faire frire, vous les égouttez sur un linge, les farinez, et les mettez dans la friture.

Autre manière.

Etant marinées, comme ci-dessus, vous les égouttez et les mettez dans une pâte faite de cette manière : prenez deux œufs entiers, et cassez-les dans une terrine, mettez-y environ deux cuillerées à bouche de farine, un peu de sel ; remuez avec une cuillère de bois, et formez une pâte, dans laquelle vous passerez un jus de citron ou un filet de verjus, un peu de bonne huile. Votre pâte étant bien délayée et un peu claire, vous y mettez les grenouilles, que vous jetez dans la friture l'une après l'autre, pour éviter qu'elles ne s'attachent ensemble. Etant bien frites, servez-les avec du persil frit.

Grenouilles en cornets.

Etant préparées et blanchies, mettez dans une casserole un morceau de beurre, du sel, un peu de gros poivre, persil, échalottes et champignons hachés ; faites-y revenir les grenouilles. Etant de bon goût, versez-les sur une assiette. Lorsqu'elles sont froides, huilez des demi-feuilles de papier à lettre ; formez-en des cornets, dans lesquels vous mettrez six à huit grenouilles avec de leur assaisonnement ; vous les ferez griller, et les servirez dans les cornets.

DES ESCARGOTS.

La saison où on les trouve est le printemps et l'automne. On en fait peu d'usage ; mais comme il s'en trouve beaucoup dans les vignes, je donne la manière de pouvoir les accommoder. On met de l'eau dans un chaudron avec une poignée de cendre ; lorsqu'elle commence à bouillir, jetez-y les escargots, et laissez-les un quart-d'heure ; retirez-les de la coquille, lavez-les à plusieurs eaux, et les nétoyez le mieux possible ; puis mettez-les bouillir dans une eau nouvelle pendant un instant, et les rafraîchissez ; égouttez-les, puis les passez avec un morceau de beurre ; saupoudrez-les de farine, et mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc, un bouquet garni, des champignons, et finissez comme les grenouilles en fricassée de poulet.

DES QUENELLES MAIGRES EN GÉNÉRAL.

Quenelles de Merlans.

Levez les filets de six ou huit moyens merlans, après les avoir écaillés et bien lavés (voyez *Filets de Merlans*); puis ôtez-en la peau et les nageoires. Vous pilez la chair fortement, et la passez au travers d'un tamis à quenelle ; vous ramassez cette chair pilée, et en formez une boule ; puis vous avez mis de la mie de pain mollet tremper dans du lait froid. Lorsqu'elle en est bien pénétrée, vous la retirez et la pressez fortement dans un linge ; vous en faites une autre boule de pareille grosseur à celle de la chair de merlans, et en formez une de beurre un peu plus forte, pour que le tout soit par tiers à peu près égaux. Vous commencez à piler la mie de pain, lorsqu'elle est bien écrasée, vous ajoutez le beurre ;

et après l'avoir bien mêlé à la mie de pain, vous mettez la chair de merlans. Le tout étant bien amalgamé, vous ajoutez quatre à six jaunes d'œufs, suivant la quantité, du sel et un peu d'épices, que vous mêlez encore. Vous en mettez gros comme une petite noix, ou dans la marmite, ou dans une casserole, avec un peu d'eau et de sel, et la faites bouillir. Vous la coupez et l'égouttez, pour voir si elle se trouve d'un bon sel, et au degré où elle doit être. S'il arrive qu'elle soit trop délicate, il faut la retirer du mortier, piler un peu de mie de pain trempée, et la mêler avec la farce. Si, au contraire, elle se trouve trop ferme, vous y pilez un morceau de beurre. Ces précautions prises, fouettez la moitié ou les deux tiers de vos blancs d'œufs, et mêlez-les à votre farce. Etant ainsi préparées vous la retirez du mortier, la déposez dans une terrine, la couvrez d'un papier beurré, et vous vous en servez au besoin.

Quenelles de Brochet.

La chair de brochet étant plus ferme que celle des merlans, on peut y mettre un peu plus de beurre : rien ne diffère de la manière ci-dessus.

Quenelles de Saumon.

Le saumon étant plus gras qu'un autre poisson, on y met une idée moins de beurre : mêmes soins que pour les précédentes.

Quenelles de Carpes.

Consultez l'article des quenelles de merlans.

Pour pocher ou cuire ces différentes quenelles, ainsi que celles que l'on roulerait en boudins, il faut voir l'article : *Manière de pocher les quenelles et les boudins de volaille.*

Boudins de Merlans à la Richelieu.

Prenez de cette farce à quenelles ; étendez-en sur un couvercle de casserole beurré d'un demi-pouce d'épaisseur, trois de largeur, et de la longueur que vous voulez donner à vos boudins. Mettez au milieu un salpicon (voyez *Salpicon*), et avec la lame d'un couteau que vous faites chauffer, relevez la farce à quenelles, de manière à former un boudin, et que le salpicon ne puisse s'en échapper. Détachez-le du couvercle, et roulez-le sur la table que vous

aurez saupoudrée légèrement de farine, et vous les pocherez avec précaution, pour qu'ils ne se déforment pas. Il faut éviter qu'ils ne bouillent trop fort. Étant ainsi pochés, vous les égouttez et les panez avec soin ; vous les faites griller de belle couleur, et vous les servez avec une sauce italienne, ou tomate, etc.

Boudins d'Écrevisses.

Vous les faites avec des quenelles de volaille, si c'est au gras. Si c'est au maigre, vous prenez telle farce maigre qui vous convient; vous faites un salpicon au maigre le meilleur possible, où vous mettez les queues d'écrevisses. Vous les enveloppez avec le même soin que l'autre salpicon, et les pochez de même avec les coquilles. Vous ferez un beurre d'écrevisses, dont vous mettrez une partie dans l'anglaise qui vous servira à les paner, et l'autre partie pour la sauce que vous servirez dessous lorsqu'ils seront grillés.

Je ne ferai point d'article pour la variété des différens boudins; n'importe avec quel poisson la farce en soit faite, on doit employer les mêmes procédés. On peut former ces boudins avec ou sans le salpicon, les servir sortant d'être pochés, les paner et griller, et leur faire prendre couleur au four. Ce qui est indiqué pour les farces maigres, peut s'adapter aux farces grasses.

Farce cuite au maigre.

Si l'on a des filets de poisson cuit, on peut s'en servir ; dans le cas contraire, on prend des filets de merlans ou de tout autre poisson, que l'on coupe en dés, et que l'on fait revenir dans du beurre avec des fines herbes. Étant bien raffermis, vous les hachez et les pilez ; vous avez une panade au lait bien desséchée (voyez *Panade*), et un morceau de beurre : vous mettez autant de l'un que de l'autre. Votre poisson bien pilé, vous le retirez du mortier et pilez la mie de pain, ensuite le beurre, et puis le poisson. Tout étant bien amalgamé, vous mettez deux ou trois œufs entiers, du sel et un peu d'épices. Assurez-vous qu'elle peut se soutenir et qu'elle est d'un bon sel : vous vous en servez au besoin.

LÉGUMES.

DES TRUFFES.

Cette plante croît sous terre; elle est dépourvue de racines; elle ne présente aucun signe de reproduction. Les botanistes l'ont placée dans la classe des *Agarics* ou *Champignons;* elle est ronde, en forme de chaussetrape. C'est à la fin de septembre que l'on commence sa recherche. On se sert de petits chiens et de cochons que l'on a soin de museler, et qui, attirés par l'odeur, les indiquent à des hommes munis de pioches, qui, en fouillant, trouvent la truffe. Je ne parlerai que de celles qui viennent en France, et dont la consommation est si grande à Paris. Les truffes de Bourgogne ont la peau plus raboteuse que les autres; elles sont moins noires, et souvent sentent le musc, ce qui les rend désagréables. Celles de Périgueux ont un excellent parfum; mais elles sont moins bien faites que celles du Dauphiné, qui se trouvent plus rondes et ont la peau beaucoup plus fine : l'une et l'autre sont d'un très-bon usage. Il faut éviter, lorsqu'on en achète, d'en prendre de molles; vous vous en assurez en les pesant légèrement dans la main. Il n'est pas inutile de les flairer, pour connaître si elles ont bonne odeur.

Manière de les laver.

Les truffes que vous devez approprier, il faut les mettre dans une casserole ou terrine, avec de l'eau fraîche; vous les agitez avec la main, et vous les changez d'eau, ou vous pouvez en mettre un peu de tiède, et les brosser avec soin, soit avec la pointe d'un couteau ou une petite brochette; vous en retirez la terre qui peut s'y trouver. A mesure que vous les brossez, remettez-les dans une autre eau, et ne cessez que lorsque vous serez assuré qu'il ne s'y trouve plus de terre.

Truffes au vin de Champagne.

Faites une marinade cuite que vous mouillerez avec du vin blanc et un fond de cuisson quelconque. Etant cuite et de bon goût, passez-la au tamis, et faites cuire vos truffes

dedans : une demi-heure suffit. Vous les égouttez, les essuyez bien, et les servez dans une serviette.

Nota. Ce fond doit être conservé, il sera meilleur la seconde fois, pour donner du goût aux truffes que vous y ferez cuire; et un peu de ce même fond peut être ajouté aux farces ou ragoûts aux truffes.

Truffes à l'Italienne.

Il faut enlever la peau de la truffe le plus légèrement possible; puis couper les truffes en tranches, et les sauter dans une casserole avec un morceau de beurre; mouillez avec une sauce italienne ou espagnole, un verre de bon vin blanc; faites dégraisser et réduire à son point, et servez avec une garniture de croûtons.

Truffes à la Provençale.

Vos truffes étant épluchées, vous les sautez dans une casserole avec de l'huile au lieu de beurre; vous les mouillez avec une italienne ou de l'espagnole et du vin blanc, et les finissez de même que ci-dessus.

Croûtes aux truffes.

Coupez-les par tranches et passez-les au beurre; mouillez avec de la sauce tournée et un verre de vin blanc. Réduite et de bon goût, finissez la sauce avec une liaison : ayez une croûte de dessus de pain à potage, auquel vous aurez ôté toute la mie; étendez légèrement du beurre dessus et dessous; mettez-la sécher au four ou sur le gril : vous versez dessus votre ragoût de truffes.

Nota. On peut, au lieu d'être au blanc, faire le ragoût à l'italienne ou à la provençale et au roux, et le servir de même sur une croûte ainsi préparée.

DES CHAMPIGNONS.

Les botanistes se sont appliqués avec beaucoup de soin à connaître les différentes espèces de champignons; mais leurs recherches n'ont pas suffi pour que les particuliers puissent, au premier aspect, distinguer celui qui peut nuire d'avec celui dont on peut faire usage. Ils ont à peu près la même forme. Une observation cependant qui peut rassurer,

c'est que lorsque le champignon est ferme et arrondi, blanc en dessus et rougeâtre en dedans, il est de bonne qualité; ceux, au contraire, qui sont blancs en dessous comme en dessus, et dont le chapiteau est volumieux, doivent être rejetés. Dans le cas où, malgré la surveillance que l'on aurait apportée, on se trouverait avoir mangé de mauvais champignons, on éprouverait une grande pesanteur dans l'estomac, une chaleur brûlante et un gonflement dans la gorge, le premier moyen d'y remédier est de prendre du vinaigre mêlé avec de l'eau, ou un verre de verjus : en général, tous les acides végétaux sont bons. Le second moyen est d'exciter le vomissement d'une manière quelconque. J'ai cru devoir donner cette explication pour ceux qui, habitant la campagne, et aimant les champignons, peuvent en éprouver quelques incommodités. A Paris, des inspecteurs sont chargés d'y veiller, et l'on n'y consomme pour l'ordinaire que des champignons de couche, dont on n'a rien à appréhender.

Champignons au gratin.

Après avoir épluché et lavé vos champignons, il faut les tourner (voyez *Ragoût de Champignons*); puis les passer dans une casserole avec un morceau de beurre. Lorsqu'ils ont rendu leur eau, vous y ajoutez du persil, échalottes, truffes hachées, et même des tournures de champignons hachées. Vous les mouillez ensuite avec de l'espagnole; à son défaut, vous mettez de la farine, et délayez avec du bouillon, et du jus assaisonné de sel et d'un peu de muscade râpée. Vous faites réduire le ragoût, et le mettez sur le plat, dans une casserole d'argent ou dans des coquilles; vous les saupoudrez de chapelure, et les faites chauffer au four ou sous le four de campagne.

Croûtes aux Champignons.

Il faut tourner les champignons et les passer au beurre; au lieu de les mouiller avec de l'espagnole, vous employez de la sauce tournée, et les finissez avec une liaison. Vous préparez une croûte comme pour les truffes (voyez *Croûte aux truffes*), et servez vos champignons par-dessus.

Champignons grillés.

Ce sont les plus grands champignons que l'on puisse se

procurer. Après être épluchés et lavées, on en supprime la queue; vous les ciselez en-dessous, et les saupoudrez de sel et de gros poivre; vous les mettez mariner dans de l'huile, et les faites griller des deux côtés. Vous connaîtrez qu'ils sont cuits, en appuyant le doigt dessus, ils doivent être flexibles. Vous les servirez avec de la bonne huile, dans laquelle vous aurez mis du persil et de l'échalotte hachée, avec sel et gros poivre, et que vous aurez fait revenir sur le feu.

Champignons farcis.

Ce sont des grands champignons préparés comme ci-dessus : vous en hachez les queues, et pressez fortement dans un linge pour en retirer l'eau; vous y mettez de l'échalotte et du persil, des cornichons et des câpres hachés de même, du sel et du gros poivre, ainsi que de l'huile. Etant de bon goût, vous mettez cette farce dans les champignons : saupoudrez-les de chapelure, et faites-les cuire au four ou sous le four de campagne.

Nota. On peut y ajouter un peu d'eau d'ail, si c'est le goût des personnes.

Des Morilles.

C'est une espèce de champignon, mais beaucoup plus gros, et d'une forme plus allongée. Sa structure est assez ressemblante à des rayons de miel, et d'un blanc rougeâtre. On les trouve au printemps. Il en vient beaucoup au bois de Vincennes, dans les forêts de Saint-Germain et de Montmorency. Cette espèce ne laisse aucune appréhension.

Croûtes de Morilles.

Vous les épluchez et fendez en deux; et lorsqu'elles sont fortes, vous les coupez en plusieurs morceaux. Etant lavées avec soin pour ôter le sable qui s'y trouve, vous les faites blanchir; bien égouttées, vous les passez avec un morceau de beurre; vous y mêlez de la farine et mouillez avec du bouillon, un bouquet simple; vous les finissez comme les champignons, avec une liaison, et les servez sur une croûte.

Des Mousserons.

C'est au printemps qu'on les trouve, ainsi que les morilles,

au pied des arbres. On en fait peu d'usage. Le mousseron se dispose comme la morille, et peut se faire sécher. Pour cela, on l'épluche, on le lave, on le fait sécher au four très-doux, ou au soleil; après cela, on l'enfile, et on l'attache à un plancher dans un endroit aéré.

DE LA CHOU-CROUTE.

On commence par éplucher des choux, autant que peut en tenir le tonneau où vous voulez les déposer; il faut, autant que possible, qu'il ait servi à du vinaigre ou du vin blanc. Vous le défoncez par un bout, et le percez à trois ou quatre pouces de son bord défoncé, pour y placer une cannelle en bois, pour que les eaux que l'on doit supprimer puissent s'écouler. Après avoir ôté le trognon des choux, vous les coupez le plus mince possible. Etant tout préparés, vous mettez au fond du tonneau un lit de sel, puis une couche de choux saupoudrés de sel de trois pouces d'épaisseur, un lit de sel et de choux ensuite. Vous pressez fortement, pour qu'ils tiennent le moins de place possible; et dans l'intervalle de chaque lit de sel et de choux, vous saupoudrez d'une poignée de graines de carvi ou de genièvre. Le tonneau rempli et fortement foulé, vous finissez par une couche de sel. On couvre le tout de feuilles entières, une toile mouillée, et le fond du tonneau que vous avez assujéti, que vous mettez par-dessus avec une pierre, pour qu'il ne soit pas dérangé par la fermentation des choux, pendant dix ou douze jours. Au bout de quatre ou cinq, vous laissez couler la saumure qui est trouble, et la remplacez par une nouvelle que vous mettez chaque fois que vous avez fait couler l'ancienne. Lorsque l'eau qui sort de la chou-croute est claire et sans mauvaise odeur, vous cessez de la renouveler. On la tient dans un lieu frais, sans être humide; et lorsque l'on commence à s'en servir, tous les quinze ou vingt jours, vous retirez de la saumure, et la renouvelez, la tenant toujours couverte du linge mouillé et du couvercle. Il faut pour cinquante livres de choux environ une livre de sel.

Pour faire cuire la Chou-croute.

Après l'avoir retirée du tonneau, vous la lavez plus ou moins, suivant le goût aigre que l'on aime : on peut ôter

ou laisser les graines de carvi et de genièvre. Etant bien pressée pour en exprimer l'eau, vous la mettez dans une casserole avec un morceau de lard de poitrine, du cervelas, des saucisses, mouillez avec du bouillon, sans être dégraissé, et la faites cuire pendant cinq à six heures; vous l'égouttez dans une passoire, et la dressez sur le plat, avec le petit lard que vous coupez en morceaux, les cervelas et les saucisses.

Nota. On peut mettre cuire plus de chou-croute que l'on n'en doit servir, elle acquerra plus de goût en la faisant réchauffer.

Choux farcis.

Faites blanchir un choux ou plusieurs, suivant leur grosseur, dans son entier, pendant un quart-d'heure, puis vous en ôterez le cœur. Faites une farce avec du veau et du lard, ou un bon godiveau, ou farce à quenelle. (Voyez ces articles.) Le choux ayant été rafraîchi et pressé, vous placez de cette farce dans l'intervalle des feuilles et dans le milieu; vous lui faites reprendre sa première forme, le ficelez avec précaution, le marquez dans une casserole, avec ognons, carottes, un bouquet garni, les débris de viande que vous pourrez avoir; couvrez-le de bardes de lard, et mouillez le avec du bouillon, sans être dégraissé. Le choux étant cuit, vous l'égouttez; vous en exprimez la graisse, et le servez avec une sauce espagnole. On peut le mettre cuire avec du petit lard, des cervelas, etc.

Du Chou rouge.

Il est peu cultivé. La plupart sont employés pour des bouillons qui sont ordonnés aux personnes qui ont la poitrine délicate. On peut cependant en faire usage à peu près comme des autres choux. Après les avoir lavés et coupés en morceaux, on les fait blanchir pendant un quart-d'heure; on les rafraîchit et on en exprime l'eau; puis mettez dans une casserole un morceau de beurre; éparpillez les choux, et les mêlez avec le beurre; mettez-y du sel, un bouquet garni; faites-les mijoter à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient d'un bon sel, et ajoutez-y un morceau de beurre, si vous le croyez nécessaire.

Petits Choux de Bruxelles.

Il ne vient qu'aux approches de l'hiver : ils sont verts, de la grosseur d'une noix. On supprime les feuilles jaunes ; on les fait cuire dans de l'eau et du sel. Etant rafraîchis et bien égouttés, vous les mettez avec un morceau de beurre, du sel et du poivre. On peut, pour lier le beurre, y ajouter une cuillerée de sauce tournée.

DU BROCOLI.

C'est une espèce de chou que l'on cultive en Italie. Les branches étant effeuillées, elles ressemblent à des asperges. On les met en petites bottes; on les fait cuire avec de l'eau et du sel, et on les mange à l'huile ou à la sauce blanche. Ceux que l'on vend à Paris n'en sont qu'une imitation ; cependant ils peuvent s'employer de même.

DE LA POMME-D'AMOUR OU TOMATE.

J'ai parlé de ce solanum. (Voyez *Sauce tomate.*) Le plus grand usage que l'on en fait, c'est dans les sauces ; et j'indiquerai la manière dont je les ai vu arranger en Provence.

Pommes-d'amour farcies.

Après avoir supprimé le pédicule ou queue, on enlève le dessus de la tomate d'un quart de pouce d'épaisseur, et avec une petite cuillère à café vous en sortez toutes les graines, et en exprimez l'eau par une légère pression. Pour ne point l'écraser, vous la remplissez d'une farce qui est composée d'œufs durs, de persil, échalottes, câpres, cornichons, le tout haché; de filets d'anchois coupés en très-petits dés, poivre, sel ; délayez le tout avec de bonne huile. Les tomates étant bien remplies, vous les couvrez légèrement de chapelure. Vous évitez qu'elles ne soient trop cuites, et les enlevez de dessus la tourtière avec précaution, pour les servir sur le plat.

DE L'AUBERGINE.

Cette plante est originaire d'Amérique. Il y en a de deux sortes : de blanches, qui ont la forme d'un œuf, et de violettes. En Provence et en Italie, il s'en mange beau-

coup. La manière la plus commune de les préparer est celle-ci :

On ouvre des aubergines en deux, et dans leur longueur, avec la pointe d'un couteau; on leur fait intérieurement des incisions profondes, sans endommager la peau; on les saupoudre de sel. Au bout d'une demi-heure, par une forte pression, vous en faites sortir l'eau, et vous mettez dans la ciselure une farce pareille à celle que vous avez mis dans les pommes-d'amour. Mettez de la chapelure, et faites griller.

DE LA POMME DE TERRE.

Cette plante, si précieuse, nous vient de l'Amérique : elle est originaire de la province de Virginie. Tournefort place cet utile solanum dans la première classe. Il y en a de deux sortes : les blanches et les rouges. Cette première est préférable à l'autre ; elle se conserve plus dans son entier. La forme longue est encore à préférer à la ronde. Pour les faire cuire, on les lave à plusieurs eaux; puis on les met dans un chaudron avec de l'eau, une poignée de sel. Lorsqu'elles ont bouilli quelque temps, vous les touchez pour voir si elles sont cuites; vous les jetez dans une passoire et enlevez la peau, et vous vous en servez au besoin.

Autre manière de les faire cuire.

Les pommes de terre étant lavées, vous les mettez dans une marmite que vous recouvrez de son couvercle, ou dans un chaudron avec de l'eau, et vous les faites bouillir. Les pommes de terre doivent cuire par la vapeur : puis on les pèle, et l'on en fait usage.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel.

Les pommes de terre étant cuites et épluchées, on les coupe en liard, et on les met dans une casserole avec un morceau de beurre, du persil et de la ciboule hachés, sel et gros poivre. Vous les sautez,et y mettez une idée de bouillon pour lier le beurre ; puis vous les servez avec un jus de citron.

Pommes de terre à la purée d'ognons.

Faites une purée d'ognons (voyez cet article); coupez les

pommes de terre cuites, et sautez-les dans la purée d'ognons. Servez, étant d'un bon sel.

Pommes de terre frites.

On peut les faire à cru ou cuites; on les coupe en liard; on les met à la friture bien chaude. Etant frites et croquantes, on les retire dans une passoire. Etant bien égouttées, vous avez dans une casserole un morceau de beurre, du persil et de la ciboule hachés, du sel et du gros poivre. Vous sautez vos pommes de terre dans le beurre, et les dressez sur le plat.

Pommes de terre à la crême.

Faites une sauce à la crême. (Voyez cet article.) Etant réduite à son point, coupez les pommes de terre en liard, et mettez-les dans la sauee.

Pommes de terre sautées au beurre.

Prenez des petites pommes de terre d'égale grosseur: qu'elles soient rondes et nouvelles; ôtez la pelure à cru; ayez du beurre dans une casserole. Etant fondu, mettez-y les pommes terre, et sautez-les sur un feu vif; mettez-y du sel. Lorsque les pommes de terre seront euites et de belle couleur, dressez-les sur le plat.

Autre manière de les faire frire.

Les pommes de terre étant trop mûres, seraient sujettes à s'écraser. Etant pelées à cru, vous les mettez dans une friture neuve et bien ehaude. Les pommes de terre étant presque euites, vous les égouttez sur un linge, puis les mettez dans une casserole avec un moreeau de beurre et du sel; vous les sautez, et achevez de cuire et de prendre belle couleur. Les pommes de terre ainsi préparées peuvent servir pour entremets, autour des bifteeks, d'une pièce de bœuf, etc.

Purée de Pommes de terre.

Etant cuites, vous les pilez dans un mortier, et les délayez avec du bouillon, en les passant à la passoire; puis vous

les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, et achevez de mouiller avec du bouillon; vous lui faites prendre la consistance d'une bouillie épaisse, et la laissez cuire pendant une demi-heure et plus, ayant soin de la remuer, pour qu'elle ne s'attache pas. Etant d'un bon goût, vous la servez dans une casserole d'argent, ou sur un plat garni de croûtons.

Nota. On peut la servir au maigre, en la mouillant avec du lait et de la crême, au lieu de bouillon.

Croquettes de Pommes de terre.

Ayez des pommes de terre cuites à l'eau, mais de préférence à la cendre : n'en prenez que la chair; pilez-la dans le mortier, et la passez au tamis; formez-en une boule, et pilez du beurre à peu près la moitié. Vous y mettez du sel, épices, du persil haché, quatre jaunes d'œufs et deux blancs; vous les essayez, en les pochant dans du bouillon ou dans de la friture, pour savoir si elles peuvent se soutenir; ensuite vous les roulez et les panez à la mie de pain, et les faites frire comme les croquettes de volaille.

Fécule de Pommes de terre.

Celle que l'on vend chez les marchands grainiers est trop belle pour qu'on ne lui donne pas la préférence sur celle que l'on pourrait faire soi-même : c'est pourquoi je n'indiquerai que le plus simple procédé qui puisse en procurer sur le champ ce que l'on en désire. Les personnes qui veulent connaître les grands procédés, peuvent consulter le premier ouvrage de M. Parmentier.

Il faut les bien éplucher et les laver; ensuite vous les râpez. Ce que vous en aurez obtenu, mettez-le dans une terrine avec de l'eau claire; agitez-le fortement; laissez reposer, et retirez l'eau qui s'est éclaircie; remettez-en de la nouvelle, et recommencez de l'agiter; puis vous versez le tout sur un tamis de soie posé sur une terrine. Au bout de quelques momens, vous épanchez l'eau claire, et trouvez la fécule au fond du vase. Vous pouvez l'employer ou la faire sécher.

DES TOPINAMBOURS.

Cette plante, peu connue, est originaire des Indes : ses

fleurs sont jaunes, et ressemblent à celles du soleil. On lui a donné le nom de poire de terre, par sa ressemblance avec ce fruit. Son écorce est rougeâtre, et sa chair est blanche. Etant cuite, elle a le goût de l'artichaut. Se cuisant comme la pomme de terre, elle peut être servie aux différentes manières qui sont indiquées aux pommes de terre.

DES PATATES.

Etant de la même famille que les pommes de terre, ayant à peu près les mêmes propriétés, je crois devoir renvoyer, pour l'employer, à l'article des pommes de terre.

DES PETITS POIS.

Le petit pois est trop connu pour qu'il soit besoin de le décrire : son utilité générale le fait considérer à juste titre comme un des légumes les plus précieux. A Paris, on vend trois sortes de pois : le gros, le moyen et le très-fin. Le gros s'emploie ordinairement pour la purée; le moyen, pour les ragoûts, et le très-fin pour entremets. A la campagne, comme c'est souvent une production de son jardin, on les mêle tous ensemble. Dans la primeur, il n'y a pas grand inconvénient; mais lorsque la saison est plus avancée, il ne faut pas hésiter à mettre de côté les plus gros, surtout lorsqu'ils commencent à jaunir, parce que les petits se trouvent cuits, que ceux-ci ne le sont pas.

Petits pois au naturel.

Prenez-en deux litres, et mettez-les dans une casserole avec de l'eau, et environ un quarteron de beurre; vous les maniez bien, en égouttez l'eau, et les mettez sur le feu avec un bouquet de persil, ciboules et un peu de sel; vous les sautez jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus de mouillement; vous les mouillerez à l'eau bouillante, et les ferez aller à petit feu. Etant cuits et réduits, on a gros comme une noix de beurre, dans lequel on a mêlé une demi-cuillerée à bouche de farine; vous en mettez la moitié ou les deux tiers, et les remuez fortement, sans les remettre sur le feu; s'ils ne sont pas suffisamment liés, vous y mettez le reste de votre beurre manié : vous avez eu soin de mettre le sucre nécessaire, et vous les servez.

Nota. Les petits pois, étant très-tendres dans leur pri-

meur, sont presque cuits étant passés au beurre : il faut les mouiller très-peu ; au lieu que, lorsqu'ils commencent à durcir, il faut les mouiller davantage, et toujours à l'eau bouillante. Il est très-urgent, en les passant dans le beurre, de ne pas les laisser attacher à la casserole, parce que le goût qu'ils contracteraient ne pourrait pas se perdre, tels moyens que l'on pût employer. Il faut aussi éviter que le beurre ne paraisse lorsque vous les dressez : vous remédiez à cet inconvénient, en mettant un peu d'eau fraîche, et en les sautant de nouveau.

Petits Pois aux laitues.

Ils se préparent de même. On peut y mettre des laitues à cru et émincées, que vous mêlez à vos pois après les avoir maniés dans le beurre, ou des laitues cuites séparément (voyez *Laitues*), que vous coupez par quartier, ou que vous laissez entières. Ils se finissent de même que les précédens.

Pois à l'Anglaise.

Il faut les mettre à l'eau bouillante, dans laquelle on aura mis du sel. Faites-les aller à grand feu, pour qu'ils se conservent verts : lorsque vous les jugez cuits, jetez-les dans une passoire. Etant bien égouttés, ayez sur un plat un morceau de beurre, du sel et du persil haché : versez vos pois dessus, et servez.

Pois au lard.

(Voyez *Petits Pois au lard.*)

DES HARICOTS VERTS.

La bonté des haricots verts dépend de la fraîcheur et du peu de grosseur qu'ils peuvent avoir, joint aux soins qu'ils exigent, pour les faire blanchir et les fricasser. Il faut les choisir, autant que possible, d'égale grosseur. Lorsqu'il s'en trouve de plus gros, on y remédie en les coupant en filets et dans leur longueur. Après avoir cassé les deux bouts pour en extraire les parties filandreuses, retirez-les de l'eau fraîche, où vous les aurez mis en les épluchant, et faites-les blanchir dans un chaudron, à grande eau, où vous mettrez une poignée de gros sel, et à un feu vif, pour con-

server leur verdure. Il faut éviter qu'ils soient trop cuits. Etant à leur point, vous les égouttez dans une passoire, les mettez à l'eau fraîche, et vous les changez d'eau, s'il est nécessaire. Déposés dans une terrine, vous en faites l'usage que vous désirez.

Haricots verts à la poulette.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec du persil haché : étant un peu revenus, ajoutez-y une cuillerée à bouche de farine délayée avec du bouillon. Cette sauce réduite, mettez-y les haricots verts, et les liez avec des jaunes d'œufs et un jus de citron.

Haricots verts à l'ognon.

Coupez de l'ognon en dés, et passez-les avec du beurre. Etant de belle couleur, mettez-y de la farine, et mouillez avec du bouillon et du jus. La sauce étant réduite, mettez-y les haricots verts. Etant de bon goût, dressez-les sur le plat.

Haricots verts à la Paysanne.

Emincez de l'ognon; passez au beurre dans une poêle ou casserole : vos ognons étant frits, ajoutez les haricots verts bien égouttés, un peu de farine; mouillez-les avec un peu de bouillon, du sel et du gros poivre. Etant réduits, vous pouvez les servir.

Haricots verts à l'anglaise.

Ayez dans une casserole un morceau de beurre, persil et échalottes hachés, sel et gros poivre. Votre beurre étant fondu, égouttez les haricots verts que vous aurez mis un instant avant dans de l'eau bouillante, et sautez-les dans votre casserole; ajoutez-y une idée de sauce tournée, pour que le beurre se lie plus facilement; servez, en ajoutant un jus de citron.

Haricots verts en salade.

Vous égouttez des haricots verts, et les dressez sur le plat. L'on peut ajouter des filets d'anchois, des cornichons, des betteraves, des petits ognons, qui, placés avec soin

en bordure, ou disposés autrement, peuvent décorer cet autre mets ; du persil et des échalottes hachés mis par intervalles, et servez avec un huilier, ou un assaisonnement à l'huile dans une saucière.

DES HARICOTS BLANCS.

Les premiers haricots blancs qui paraissent au mois de juillet, sont recherchés en raison de leur nouveauté : ils se font cuire ainsi que ceux que l'on emploie dans une saison plus avancée. On les lave et les retire de l'eau, et on les met dans une marmite ou casserole, avec de l'eau, et gros comme une noix de beurre. Etant cuits, on les dépose dans une terrine, et l'on s'en sert au besoin.

Haricots à la maître-d'hôtel.

Ayant mis dans une casserole un morceau de beurre avec persil et ciboules hachés, du sel et du gros poivre, vous y ajoutez les haricots bien égouttés, vous les sautez, et vous les finissez comme les haricots verts, avec un jus de citron.

Ils peuvent se servir :

A la purée d'ognons, au jus, en purée. (Voyez chacun de ces articles.)

Fèves de marais au blanc.

La fève de marais ne s'emploie ordinairement que très-petite : lorsqu'elle commence à grossir, on supprime le bout et quelquefois même son enveloppe. On les fait blanchir à l'eau bouillante, dans laquelle on a mis du sel ; on les rafraîchit et les égoutte ; puis on met dans une casserole un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboules, et une branche de sarriette ; vous les sautez comme les petits pois ; mettez-y de la farine, et mouillez avec du bouillon. Etant cuites et réduites à leur point, vous y mettez un peu de sucre, et vous les finissez avec une liaison.

Fèves au roux.

Vous les préparez de même : au lieu de les mouiller avec du bouillon, vous y mettez de l'espagnole ou du jus.

DES ASPERGES.

Elles commencent à paraître au commencement d'avril ou à la fin de mars ; ce sont des asperges de terre : celles qui les précèdent viennent sur des couches ou sous des châssis. Les jardiniers ont tellement perfectionné cette culture, que, dans la saison la plus rigoureuse, on en trouve d'aussi grosses et d'aussi belle apparence que dans la saison. Si elles peuvent satisfaire le luxe, elles sont loin d'avoir le goût de celles qui viennent naturellement. Pour les faire cuire, on enlève avec la pointe du couteau les feuilles qui sont le long de la tige, et l'on ratisse la queue ; après quoi on les dispose par petites bottes de ce qui peut tenir dans la main ; on égalise les pointes, et on coupe les queues également ; on les fait cuire dans un chaudron à l'eau bouillante, avec une poignée de sel. Il faut veiller à ce qu'elles ne soient pas trop cuites. Vous les mettez à l'eau fraîche ; et lorsque vous êtes pour vous en servir, vous ne les faites chauffer qu'au moment ; vous les dressez sur le plat, les plus grosses par-dessus, et servez avec une sauce blanche ou une sauce au jus.

Asperges en petits pois.

Ce sont des petites asperges que vous coupez en forme de petits pois, et vous évitez de mettre les parties blanches, qui ne cuiraient pas ; vous les faites blanchir à grand feu dans de l'eau et du sel ; vous les égouttez et passez avec un morceau de beurre : ajoutez-y un peu de farine, et mouillez à l'eau ou au bouillon ; un bouquet de persil et de ciboules, du sel et un peu de sucre. Etant réduit à son point, vous finissez avec une liaison.

Asperges en petits pois au roux.

Même procédé. Vous les mouillez avec de l'espagnole.

DES CHOUX-FLEURS.

On était dans l'usage de faire venir la graine de choufleur de l'Italie ; mais les jardiniers ont trouvé les moyens de se servir de celle que leur donnent les choux qu'ils cultivent. Il commence d'en paraître au printemps ; mais c'est à l'automne où l'on recueille les meilleurs, que l'on

peut conserver jusqu'au renouvellement de la saison. On prend deux ou trois têtes de choux-fleurs, suivant leur grosseur; on les sépare avec le couteau par morceaux qui réunissent deux ou trois tiges, et, avec la pointe, vous enlevez les feuilles et la première peau ou enveloppe. Il faut donner des soins à cette manière d'éplucher, car il arrive souvent que des chenilles blanches sont placées dans les différens pédicules du chou-fleur. On les met dans l'eau à mesure. Etant bien épluchés, vous les faites cuire dans une casserole ou marmite avec de l'eau, un morceau de beurre et du sel : vous évitez qu'ils ne soient trop cuits, en les sondant avec la pointe du couteau. S'il arrivait que l'on craignît qu'ils ne le fussent trop en les laissant dans leur cuisson, il faudrait retirer une partie de l'eau, et en mettre de la fraîche. Etant déposés dans une terrine, ils peuvent se conserver quelques jours.

Choux-fleurs à la sauce blanche ou au jus.

Etant cuits et bien chauds, vous les égouttez, et les dressez sur le plat, de sorte qu'ils aient la forme d'un chou-fleur entier. Vous mettez les petits morceaux au milieu. Ayez soin, en épanchant le plat, d'en retirer l'eau qu'ils auraient pu rendre, et servez ou dessus, ou dans une saucière, une sauce blanche ou une sauce au jus.

Choux-fleurs au fromage.

Les choux-fleurs étant égouttés, faites une sauce blanche, dans laquelle vous aurez mis du Parmesan et Gruyère râpés ; trempez les plus gros morceaux de vos choux-fleurs, et dressez-les sur le plat. Les débris des choux doivent être imprégnés le mieux possible de cette sauce. Arrangez le tout comme les précédens. Vous mettez une légère couche du reste de votre sauce par-dessus, et la saupoudrez des deux fromages ; puis vous y répandez du beurre fondu avec un pinceau, et y mettez de la mie de pain. Etant bien panés, vous mettez prendre couleur au four ou sous le four de campagne.

Choux-fleurs frits.

Lorsqu'ils sont cuits, vous ne prenez que des morceaux entiers ; vous les marinez avec sel et vinaigre et des bran-

ches de persil; vous les égouttez, les trempez dans une pâte, et les mettez dans la friture.

Choux-fleurs de desserte.

Etant enveloppés de sauce, et ne pouvant se faire réchauffer, mettez-les dans une casserole avec d'autres débris de choux-fleurs; écrasez-les, en les remuant, avec une cuillère de bois; ce qui formera une espèce de purée ; ajoutez-y du beurre, s'il est nécessaire. Etant de bon goût, servez avec des croûtons autour.

DES CONCOMBRES.

Il y en a de plusieurs sortes. Ils ne sont recherchés que dans la primeur; ils ne sont bons que lorsqu'ils ne sont pas parvenus à leur entière maturité; car, à cette époque, ils sont spongieux et d'un mauvais manger.

Concombres farcis.

Prenez trois ou quatre concombres de moyenne grosseur, et égaux en longueur; enlevez-en la peau légèrement et le plus uniment possible; videz-les par un des bouts avec le gros d'une lardoire. Assuré qu'il n'y reste plus rien, faites-leur faire un bouillon dans de l'eau et du sel. Etant rafraîchis et bien égouttés, vous les remplissez d'une farce cuite (voyez *Farce cuite*); puis vous boucherez l'ouverture avec un morceau de navet tourné en bouchon, et les déposerez dans une casserole avec des bardes de lard, un bouquet garni; mouillez-les avec de bon bouillon, et de préférence avec un fond où aurait cuit de la volaille. Au moment de les servir, vous les égouttez, vous ôtez le bouchon de navet, et mettez dessous une espagnole, ou sauce tomate bien finie.

Concombres panés.

Soit concombres de desserte ou préparés, étant cuits comme ci-dessus, vous les panez avec une sauce à attelets et de la mie de pain (voyez *Panure au four*), et leur faites prendre couleur au four ou sous le four de campagne.

Concombres à la poulette, à la crême, à la béchamel. (Voyez ces articles.)

DES ARTICHAUTS.

Lorsque l'on veut connaître si un artichaut sera tendre, il y a deux manières pour ne s'y point tromper : la première est que lorsque les feuilles du centre sont éloiguées, c'est une preuve qu'il approche de sa floraison, et qu'il sera ferme. La seconde est de chercher à rompre la queue auprès du corps : s'il est tendre, elle cassera sans effort ; dans le cas contraire, elle résiste, et présente, en se détachant, des filamens qui se prolongent de la queue au cul de l'artichaut. La variété qu'il offre dans les manières de le servir, en a fait un des légumes les plus précieux de la cuisine. Pour le faire cuire, on coupe les pointes des feuilles avec des ciseaux ; on dégage la partie qui couvre le cul d'artichaut, et après l'avoir levé, on le fait cuire dans un chaudron à l'eau bouillante, avec du sel ; ensuite on le rafraîchit ; on enlève les feuilles du milieu, et on en retire le foin avec précaution. Assuré qu'il n'en reste plus, vous remettez les feuilles : au moment de servir, vous faites chauffer les artichauts. Etant bien égouttés, vous versez une sauce blanche dedans ou dans une saucière.

Artichauts à la barigoule.

Vous les préparez comme ci-dessus, et ne les laissez cuire que jusqu'à ce que vous puissiez en retirer le foin. Etant bien égouttés, vous les mettez à la friture chaude, pour faire prendre couleur à l'extrémité des feuilles. Hachez et pilez des parures de lard ; ajoutez-y des champignons, persil, échalottes hachées, du sel et gros poivre, à peu près un quarteron de beurre ou d'huile, que vous mettrez avec cet appareil. Vous en emplirez vos trois ou quatre artichauts ; vous les ficelerez pour qu'ils ne s'effeuillent pas, et les placerez dans une casserole avec un peu de bouillon et un verre de vin blanc. Faites-les mijoter sur le feu ; mettez un rond de papier beurré sur les artichauts, et du feu sur le couvercle de la casserole. Etant cuits, déficelez-les, et mettez dedans une sauce italienne bien finie.

Barigoule à cru.

Après avoir dégagé le cul de l'artichaut, et coupé la pointe des feuilles, vous enlevez le foin avec une cuillère à bouche. Etant bien nettoyé, vous avez de la friture ;

vous faites prendre couleur aux feuilles et au cul de l'artichaut; vous y mettez le même appareil que ci-dessus; vous le faites cuire avec les mêmes soins, et le servez avec la sauce italienne.

Artichauts à la Provençale.

Après avoir paré et ôté le foin des artichauts, vous les mettez dans une casserole avec de l'huile et du sel fin. Vous disposez le feu dessus et dessous, de manière que vos artichauts prennent couleur en cuisant. Etant de belle couleur et cuits à leur point, vous les servez les feuilles en bas, et l'huile dans laquelle ils sont cuits leur sert de sauce.

Nota. On prend pour cela des artichauts moins forts, parce qu'ils sont plus tendres : on peut les faire au beurre clarifié en place d'huile.

Artichauts au beurre.

Coupez les artichauts en six morceaux; ôtez-en le foin; parez le fond et les feuilles, et mettez-les à mesure dans l'eau. Vous les égouttez; puis ayez une casserole assez grande, où vous mettez un morceau de beurre que vous faites fondre, et rangez les morceaux d'artichauts; saupoudrez-les de sel, et mettez-les cuire avec du feu sur le couvercle : le feu doit être réglé de manière que les artichauts doivent se trouver glacés en cuisant, et les feuilles avoir pris de la couleur; vous dressez vos morceaux d'artichauts sur la tête, pour que la partie glacée paraisse, et vous versez le beurre par-dessus.

On peut les faire à l'huile de la même manière.

Artichauts à l'italienne.

Faites quatre ou six morceaux d'un artichaut, suivant sa grosseur; supprimez-en le foin; parez le fond et les feuilles à mesure; frottez-les d'un jus de citron; mettez-les dans une petite marmite, avec de l'eau, du sel, du beurre, du jus de citron ou de verjus. Etant cuits, égouttez et dressez les artichauts; servez avec une sauce italienne, ou même espagnole, finie avec un morceau de beurre.

Artichauts frits.

On commence par les couper par quartiers, et on en

ôte le foin; coupez l'extrémité des feuilles et parez le fond. Vous divisez chaque quartier d'artichaut en quatre ou cinq morceaux suivant leur grosseur, et vous les mettez dans l'eau. Vous mêlez dans une terrine trois œufs entiers, de la farine, dont vous faites une pâte, en y ajoutant du sel, un filet de vinaigre et une cuillerée à bouche d'huile. Vos artichauts étant bien égouttés, vous les remuez dans la pâte, pour que toutes les feuilles en soient imprégnées. Il ne faut pas que la pâte soit ni trop claire ni trop épaisse. N'étant pas assuré si elle est bien, vous mettez un morceau d'artichaut dans la friture, et remédiez à ce qui peut manquer. Vous avez soin de mettre les morceaux l'un après l'autre, pour qu'ils ne se mêlent pas. Etant de belle couleur, vous les dressez sur le plat avec du persil frit. On peut mettre mariner les morceaux d'artichaut pendant une heure avec un peu de sel et de vinaigre, les égoutter, et les mettre dans la pâte.

Culs d'Artichauts.

Cassez-en les queues; supprimez les feuilles de dessous, en les arrachant de côté, pour ne pas endommager la chair; puis, tenant d'une main l'artichaut par les feuilles, vous appuyez la lame du couteau où vous avez arraché la queue; vous tournez l'artichaut : le couteau reste immobile. Etant arrivé aux feuilles, vous les supprimez; laissez le foin, frottez les artichauts d'un jus de citron, et les mettez cuire dans une casserole ou marmite, avec de l'eau, du sel et un peu de beurre, un jus de citron ou un filet de verjus. Etant cuits, retirez-les de l'eau; ôtez-en le foin; parez-les, s'il est nécessaire, et déposez-les dans une terrine, en passant le fond au tamis par-dessus; couvrez-les d'un papier beurré, et vous vous en servirez pour garnitures, entiers, avec une sauce blanche, à l'italienne, à l'espagnole, ou toute autre sauce.

Culs d'Artichauts en canapé.

Ayez deux œufs durs hachés, des cornichons, des filets d'anchois, des câpres, des truffes cuites et hachées, quelques filets de carottes bien rouges; égouttez sept culs d'artichauts : avec ces différens objets, garnissez-en le fond par compartimens, et formez des dessins variés. Etant

tous décorés, vous mêlez dans le fond du plat un assaisonnement d'huile, de vinaigre, sel, poivre, persil, et ciboules hachées, et mettez vos canapés par-dessus.

DES SCORSONÈRES OU SALSIFIS.

Cette plante est originaire d'Espagne ; il y en a dont la peau est brune, et l'autre d'un noir foncé : on préfère ces derniers. Pour les faire cuire on les ratisse, ayant soin de ne pas laisser la moindre tache. Vous les coupez de la longueur de cinq à six pouces, et vous les mettez à mesure dans une terrine d'eau où vous avez mis un filet de vinaigre. Etant ainsi préparés, mettez dans une marmite ou casserole de l'eau, un morceau de beurre, du sel, du verjus ou un peu de vinaigre, et faites-les cuire. Etant cuits, vous les déposez dans une terrine avec un rond de papier par-dessus, et vous vous en servez au besoin : vous les faites chauffer au moment, les égouttez, les dressez sur le plat, et les arrosez d'une sauce blanche ou espagnole bien finie.

Salsifis frits.

Les salsifis étant cuits, vous les égouttez et vous les mettez mariner dans une terrine avec du sel, du verjus ou vinaigre, des branches de persil. Au moment de servir, sortez-les de la marinade, et mettez-les dans une pâte ; faites-les frire, et servez-les avec du persil frit.

DES NAVETS.

C'est encore un des légumes que l'on peut ranger parmi ceux qui sont d'une grande utilité. On les emploie avec le même succès dans les entrées comme dans les entremets. La purée de navets perfectionne les potages, et les bouillons de navets sont favorables aux poitrines faibles. Leurs formes sont extrêmement variées ; les navets de Freneuse sont petits et longs, et la terre rougeâtre qui reste après, les fait facilement reconnaître. La qualité du navet est d'être employée dans sa saison. Dans la nouveauté, il cuit difficilement, et au printemps il devient spongieux, et n'est plus utile que pour donner du goût au bouillon.

Navets glacés.

Tournez des navets de la forme d'un bondon de tonneau, qu'ils soient tous de la même grosseur ; faites-les blanchir

pendant cinq minutes. Après être rafraîchis et bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, une idée de sucre, un peu de sel, un verre de bouillon ; faites-les mijoter, ayant soin cependant que votre bouillon se réduise, et que vos navets prennent de la couleur. Sitôt qu'il y en a quelques-uns de cuits, il faut les retirer avec une fourchette ; vous les retournez : s'ils sont bien soignés, ils doivent être d'une belle couleur jaune. Etant bien chauds, vous les dressez sur le plat, et vous les servez avec le beurre, où vous pouvez mettre un demi-verre de bouillon pour en détacher la glace, que vous passez au tamis.

Navets à l'espagnole.

Tournez des navets comme ci-dessus ou en forme de poires, mettez-les à la friture chaude, et retirez-les au moment où ils commencent à prendre couleur ; mettez dans une casserole un peu d'espagnole et du bouillon. Les navets étant bien égouttés, faites-les mijoter dans la sauce ; ajoutez-y une idée de sucre. Etant cuits, dressez-les sur le plat, et passez la sauce bien finie par-dessus.

Navets à la sauce blanche.

Tournez des navets de la forme d'un bouchon ou toute autre qui vous plaira; faites-les cuire à l'eau avec un peu de sel et de beurre ; mettez-les dans une sauce blanche.

Navets à la crême.

Ce sont des navets préparés et cuits comme ci-dessus ; mettez-les dans une sauce à la crême bien finie.

Navets écrasés.

Ce sont des navets cuits dans la marmite, ou des tournures de navets cuits à l'eau et au sel. Etant égouttés, mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre; écrasez-les bien ; assaisonnez de sel et d'un peu de gros poivre, et servez sur un plat avec des croûtons.

DES CAROTTES.

L'emploi que l'on en fait journellement fait que la ca-

otte est connue de tout le monde. Cependant il y a encore les espèces qui sont préférables : la carotte rouge est d'un meilleur mangé que la jaune. Dans le printemps, elles commencent à paraître; mais souvent ce sont des carottes replantées, et qui se trouvent très-dures : ce n'est qu'au mois de juin où elles commencent à être bonnes à employer; au mois de janvier, on ne s'en sert que pour donner du goût au bouillon : à cette époque, il en arrive de Flandre, qui sont d'un très-bon manger, et que l'on emploie jusqu'à ce que les nouvelles paraissent.

Le rouge ou le tour de la carotte est préférable au cœur. Lorsqu'elles sont communes et que vous avez une purée à faire et un entremets, vous employez le rouge pour servir, et le cœur pour la purée, ou pour mettre dans les braisés et autres assaisonnemens.

Carottes à la maître-d'hôtel.

Tournez des carottes en petits bouchons; faites-les cuire dans de l'eau avec du sel et du beurre; ayez dans une casserole un morceau de beurre, du persil et de la ciboule hachés, du sel et gros poivre; égouttez les carottes, et sautez-les légèrement. Etant de bon sel, vous pouvez les servir.

Carottes frites.

Vous coupez et tournez des carottes d'égale grosseur, et les coupez en liards; vous les mettez dans la friture : vous vous assurez de la cuisson, vous les retirez et les égouttez; puis vous les sautez dans une casserole avec un morceau de beurre, etc., comme ci-dessus.

Carottes à la flamande.

Coupez des carottes, qu'elles soient de l'épaisseur d'un double sou ; faites-les blanchir pendant cinq minutes, et mêlez-les dans une casserole avec un peu de beurre et un verre de bouillon, du sel, une idée de sucre. Lorsque vous apercevez qu'elles sont presque cuites, faites réduire à glace; mettez-y de nouveau un morceau de beurre, des fines herbes, une cuillerée de sauce tournée; faites faire un bouillon, pour que le tout soit bien amalgamé, et servez avec une garniture de croûtons.

DU CÉLERI.

Le céleri se mange le plus souvent en salade; mais l'on peut en faire des entremets. On commence par le débarrasser des feuiles vertes; on le coupe environ à un demi-pied de sa racine, que vous tournez, puis lavez-le à plusieurs eaux, et faites-le blanchir. Etant rafraîchi, vous l'égouttez, et en mettez deux ou trois pieds ensemble que vous ficelez; vous le placez dans une casserole avec des tranches d'ognons et de carottes, un bouquet garni, et le mouillez avec du bouillon sans être dégraissé. Etant cuit, vous l'égouttez et le dressez sur un plat, dans sa longueur, et vous le servez avec une sauce blanche ou une sauce espagnole, dans laquelle vous mettez un morceau de beurre.

Céleri fricassé.

Epluchez du céleri; coupez-le en petits morceaux; supprimez-en la racine, comme les asperges en petits pois, et faites-le blanchir; puis passez-le avec un morceau de beurre, et mettez-y une cuillerée de farine, et mouillez avec du bouillon. Etant cuit et réduit, finissez avec une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs. Dressez sur un plat garni de croûtons : on peut y ajouter un peu de sucre.

Céleri frit en beignets.

Etant cuit comme il est indiqué au premier article, égouttez-le avec soin, et mettez-le mariner dans une terrine, avec un peu de sucre et d'eau-de-vie; égouttez-le de nouveau, et mettez-le dans une pâte. Etant frit, vous le glacez avec du sucre en poudre et une pelle rouge, ou le four.

Nota. On peut le mettre mariner avec du sel, du verjus et des branches de persil, et le faire frire dans la pâte comme les salsifis.

DES ÉPINARDS.

C'est un légume de toute l'année, et, depuis le printemps jusqu'à l'automne, on en a de nouveaux. Il faut avoir soin d'en supprimer les queues, surtout lorsque l'épinard n'est pas jeune, et en écarter toutes les herbes qui s'y trouvent; les laver, mettre sur le feu un chaudron

avec assez d'eau, une poignée de sel, et lorsque l'eau bout, y mettre les épinards, les enfoncer avec une écumoire, et qu'ils aillent grand feu; sans cela, ils seraient jaunes. Les jugeant assez blanchis, vous les versez dans une passoire, et les rafraîchissez de même à grande eau; puis vous les pressez à la main par petites pelottes, et avant de vous en servir, vous éparpillez ces pelottes avec la pointe du couteau, pour apercevoir les herbes qui y seraient restées; après quoi vous les hachez, et les employez de la manière suivante.

Épinards au jus.

Les épinards étant blanchis et hachés, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel, un peu de muscade râpée; vous les passez sur le feu, y mettez une cuillerée à bouche de farine, et vous les mouillez avec du jus ou du bouillon. Etant de bon goût, vous les dressez sur le plat avec des croûtons autour.

Épinards à la crême.

Vous les préparez comme ci-dessus. Lorsque vous avez mis la farine, vous les mouillez avec du lait et de la crême; vous les finissez en y mettant du sucre, si cela convient, et vous les servez avec des croûtons.

Épinards à l'anglaise.

Il est nécessaire que ce soient des épinards nouveaux. On les hache très-peu; on les passe avec un morceau de beurre, sel et muscade râpée; on y ajoute, pour les finir, un autre morceau de beurre et une idée d'eau, sans les remettre au feu. Servez avec des croûtons.

Chicorée à l'espagnole.

Faites blanchir des chicorées entières, après les avoir bien épluchées, qu'il ne reste point de feuilles vertes. Etant blanchies, rafraîchies, vous les pressez pour en extraire l'eau; vous les ficelez, et les marquez dans une casserole avec un ognon, une carotte, et vous les mouillez avec du bouillon sans être dégraissé. Etant cuites, vous les égouttez et les troussez pour les pouvoir dresser sur le plat, avec des croûtons frits dans l'intervalle, et vous les servez avec une sauce au jus, ou à l'espagnole.

La chicorée étant épluchée et éparpillée pour en extraire ce qui peut s'y trouver, on la fait blanchir à l'eau bouillante. Etant rafraîchie et pressée, vous la hachez, la passez au beurre, y mêlez de la farine, et vous la mouillez avec du jus, du bouillon ou du lait. J'observerai que les épinards étant très-tendres, on les laisse peu de temps sur le feu, parce qu'ils jauniraient; au lieu que la chicorée étant plus ferme, il faut qu'elle cuise plus long-temps.

DES LAITUES.

Les laitues, ainsi que les choux, la chicorée et le céleri, lorsqu'on les destine à être servies au gras, ne sont bonnes que par la nourriture des sucs de viandes dont elles se pénètrent. Les soins ne peuvent pas toujours y suppléer. Il est donc nécessaire, pour tous les légumes, qu'ils soient mouillés avec du bouillon, qu'on les couvre de lard; car la bonté de ces entremets dépend des objets avec lesquels on les aura fait cuire.

Laitue à l'espagnole.

Voyez aux garnitures l'article *Laitue ;* et servez avec une sauce espagnole.

Laitues farcies.

Etant blanchies entières, vous mettez une farce à quenelles au godiveau, que vous placez autour des laitues. La farce étant bien recouverte des feuilles, vous les ficelez et les faites cuire, comme il est dit aux laitues pour garnitures ; vous les dressez sur le plat, après les avoir pressées légèrement, et servez avec du jus, ou sauce espagnole.

Laitues hachées.

Vous épluchez des laitues, c'est-à-dire que vous supprimez les côtes des grosses feuilles. Etant bien lavées, vous les faites blanchir comme la chicorée : vous les hachez et les fricassez de même, soit au gras, soit à la crême. On peut, ainsi préparées, les servir sous telle entrée que ce soit.

Cardes-Poirées.

On élague le bord des feuilles; on les coupe de quatre

à cinq pouces de long, tâchant d'enlever les filandres; puis on les met cuire dans de l'eau avec du sel et un peu de beurre. Etant cuites, vous les égouttez, et vous les servez avec une sauce blanche.

DES CARDONS.

C'est, de tous les entremets, le légume qui demande le plus de soin; encore est-il difficile d'y bien réussir. On a deux ou trois pieds de cardons; vous en détachez toutes les feuilles, en les cernant sur leurs troncs, et les coupez de six pouces de longueur. Il faut en supprimer toutes les vertes, et celles qui se trouvent creuses; ce qu'il est facile d'apercevoir en les coupant. Vous parez les bords et tournez le montant ou trognon de la carde. Ayez un chaudron avec beaucoup d'eau, une poignée de sel; mettez-y les cardes lorsque l'eau bouillira. Il faut avoir soin de les mettre à trois fois différentes: les grosses en premier; les moyennes après, et finir par les plus petites. Vous les retirez du feu, lorsqu'elles pourront se limoner; ce qui se fait en passant les doigts légèrement dessus. Etant bien appropriées, vous les mettez dans un blanc, avec le jus de deux citrons, et vous aurez soin de mettre dans le blanc les plus gros morceaux en premier, comme vous avez fait pour les blanchir. Etant cuites, vous les versez dans une terrine, les couvrez d'un rond de papier, et vous vous en servez au besoin.

Cardons à la moelle.

Retirez les cardons de leur blanc, et lavez à l'eau chaude; puis les parez proprement, ayant soin de mettre les plus beaux morceaux dans le fond de la casserole, pour qu'en les dressant ils se trouvent par-dessus. Etant tout arrangés, mouillez-les avec du bouillon ou consommé, un rond de papier par-dessus, et les faites mijoter et presque réduire à glace; dressez-les de préférence dans une casserole d'argent, et versez-y la sauce ainsi finie. Ayez de l'espagnole que vous ferez clarifier avec du bouillon, et que vous mettez dans la sauce: si elle n'avait pas assez de corps, ajoutez-y un petit morceau de glace, et saucez les cardons.

Cardons à la béchamel, au consommé, au velouté.

Il faut que les cardons aient mijoté dans le bouillon,

comme il est dit ci-dessus, et l'on y met telle sauce que l'on désire.

Les cardons étant retirés du blanc et marqués dans la casserole, on peut les faire mijoter avec la sauce que l'on doit servir. Cette manière, quoique bonne, a les inconvéniens de troubler la sauce.

Cardons de desserte.

Vous pouvez, en ajoutant dans la sauce ou dans celle que vous préparerez, y mettre du Parmesan ou du Gruyère râpés, et couvrir les cardons que vous mettrez dans une casserole ou sur le plat ; vous les panerez avec de ce même fromage et de la mie de pain, et leur ferez prendre couleur au four : des autres cardons de desserte, vous en ferez une purée (voyez *Purée de Cardons*), et vous pourrez la mettre dans des croustades de pain frit. (Voyez *Croustades.*)

En terminant l'article des légumes, je renverrai à l'article des garnitures, où l'on trouvera plusieurs entremets, tels que les purées de pois, de haricots, de lentilles, ainsi que les macédoines vertes et liées, de même que les parures d'oseille et autres.

ŒUFS.

L'emploi que l'on en fait toute l'année, et son usage en est si connu, qu'il ne reste rien à dire sur leur propriété ; et c'est dans le mois d'octobre et de novembre que l'on ramasse les œufs pour les provisions d'hiver. On préfère les tenir sur des châssis ou sur des toiles de crin, dans un endroit où l'air circule librement, que de les mettre sur de la paille ou de la cendre; pour les conserver frais, il faut les enduire d'une couche d'huile ou de vernis gélatineux, et les mettre à une température d'un ou deux degrés au-dessus de zéro.

Omelette au rognon.

En indiquant l'omelette au rognon, je ne parlerai pas de l'omelette au naturel, que tout le monde sait faire. On fait celle au rognon de dix à douze œufs, et avant de la renver-

ser sur le plat, vous avez un rognon de veau rôti; vous le hachez ou le coupez par petites lames, avec un peu de sa graisse que vous mettez dans une italienne réduite. Etant mis au milieu de l'omelette, vous la roulez, la dressez sur le plat, et l'arrosez d'un peu de sauce italienne que vous avez réservée.

Omelette aux truffes.

Vous avez des truffes coupées en dés ou en lames, que vous avez passées au beurre, et achevé de cuire avec de la sauce espagnole. Votre omelette étant cuite, vous y mettez les truffes, et la roulez sur votre plat; sautez-la avec le ragoût que vous aurez conservé, ou une sauce espagnole.

Omelette au sucre.

Vous mettez un peu moins de sel que pour une autre omelette. Etant presque cuite, vous y mettez du sucre râpé ou pilé, et vous achevez l'omelette. Etant roulée sur le plat, vous la couvrez de sucre, et avec un attelet de fer que vous avez fait rougir au feu, vous l'appuyez sur l'omelette en sens différens, et vous la glacez de façon qu'à peine on aperçoive le sucre; nettoyez les bords du plat, et servez.

Omelette aux confitures.

Préparez de même l'omelette; prenez environ une demi-livre de confitures que vous rendrez liquides en les remuant et y mettant un peu d'eau. Votre omelette formée, mettez-en la moitié, que vous étendrez bien dans l'intérieur; roulez-la sur le plat, et couvrez-la du reste de vos confitures.

On peut multiplier ce genre d'omelette par les différentes confitures, la marmelade de pommes, la purée d'oseille, etc.

Petites Omelettes aux confitures.

Au lieu d'en faire une seule de douze œufs, vous en faites huit à neuf; et dans ces petites omelettes vous les garnissez intérieurement de gelée de groseilles et vous les mettez sur une tourtière ou sur un plat, pour les tenir chaudes. Etant toutes finies, vous en supprimez les extrémités, et faites deux morceaux de chaque omelette, en les coupant en tra-

vers ; vous les dressez en couronne, de sorte que la confiture soit apparente, et vous servez.

Ce genre de petites omelettes peut se faire de différentes confitures ou de purées d'oseille, de champignons, de cardes, etc.

Omelette au lard.

Otez la couenne et le dessus du petit lard ; émincez-le et passez-le avec une idée de beurre dans la poêle. Etant cuit, mettez les œufs, et finissez l'omelette. On peut mettre une sauce espagnole par-dessus.

Omelette soufflée.

Mettez six jaunes d'œufs dans une terrine, avec environ un quarteron de sucre râpé ou pilé, un peu de fleur d'orange ; remuez avec une cuillère de bois ; puis vous fouettez huit ou neuf blancs d'œufs, lesquels, étant bien pris, vous mêlez légèrement avec les jaunes. Vous faites fondre environ un quarteron de beurre dans une poêle, et y mettez l'appareil; vous la remuez avec précaution ; et lorsqu'elle a commencé à prendre couleur, vous la renversez sur un plat que vous mettez sur de la cendre chaude, et un four de campagne par-dessus. Etant presque cuite, vous la saupoudrez de sucre et vous la glacez.

Nota. Cet entremets ne peut pas être servi avec les autres, parce qu'il doit être mangé de suite. La personne chargée de le faire, peut le préparer d'avance, en tenant les blancs d'œufs au frais ; mais elle ne doit commencer à fouetter les blancs que lorsque les entremets sont sur table, parce que l'omelette tomberait, et ne serait plus bonne.

Œufs brouillés.

On casse le nombre d'œufs dont on a besoin ; on les met dans une casserole, après les avoir battus ; on y ajoute un morceau de beurre, du sel et un peu de muscade râpée, une cuillerée à bouche de sauce, de bouillon ou de jus : cela rend les œufs plus moelleux. Vous les remuez sur le feu ; et pour éviter qu'ils ne cuisent trop, il faut les retirer sur le bord du fourneau lorsqu'ils commencent à prendre. Etant cuits et d'un bon sel, vous les dressez sur le plat, et

les garnissez de croûtons. Les œufs ainsi préparés, on peut y ajouter des truffes cuites, des cardes, du jambon, des champignons, des pointes d'asperges.

Œufs pochés.

Il faut prendre des œufs frais (les autres ne réussissent pas, et se pochent mal); on met dans une casserole de l'eau, du vinaigre et du sel. Lorsqu'elle bout, on casse deux ou trois œufs à la fois, et avec précaution. Lorsqu'ils commencent à prendre, vous pouvez les aider à s'envelopper, en vous servant d'une cuillère percée, avec laquelle vous rapprochez le blanc sur le jaune. Il ne faut pas les laisser trop cuire. Vous les retirez de l'eau chaude pour les mettre dans de la fraîche. Lorsqu'ils sont ainsi préparés, vous les parez avec un couteau, en coupant les extrémités, et avec un petit pinceau, vous détachez légèrement toutes les parties, ce qui rend votre œuf bien lisse. Au moment de servir, vous les mettez chauffer, puis les égouttez avec une cuillère percée, et les servez avec du jus à la chicorée, à la purée, et beaucoup d'autres sauces qui peuvent vous convenir.

Œufs sur le plat.

On étend du beurre sur un plat; on le saupoudre de sel; puis on casse les œufs, avec la précaution de ne point écraser le jaune; vous mettez un peu de sel et de muscade râpée, une ou deux cuillérées de crême, un peu de beurre, que vous faites fondre, et que vous répartissez sur les œufs, puis vous les mettez sur un feu très-doux; vous les achevez de cuire, en présentant une pelle rouge dessus.

Œufs au beurre noir.

Faites noircir le beurre nécessaire et tirez-le à clair; essuyez la poêle, et remettez le beurre noir dedans. Ayez dix ou douze œufs cassés sur une assiette, et assaisonnez de sel et d'un peu de muscade; évitez de briser les jaunes. Votre beurre noir étant bien chaud, versez-en une partie sur les œufs, et glissez-les dans la poêle, sur le restant du beurre; mettez-les sur un feu doux, et achevez de les cuire avec la pelle rouge.

Œufs frits.

Mettez dans une petite casserole, soit huile ou beurre clarifié ou friture neuve. Etant bien chaude, cassez un œuf à la fois, et facilitez son enveloppement avec une cuillère percée, qui vous servira à le retourner et à le retirer de la casserole. Il faut éviter qu'ils ne soient trop cuits : le jaune doit être moelleux comme dans un œuf poché ; vous les égouttez sur un linge, et les tenez chaudement ; vous les parez, et les dressez sur le plat avec un croûton frit entre chaque œuf ; vous les servez avec une sauce poivrade, italienne, ou aux tomates.

Des Œufs durs.

Il faut les faire bouillir pendant environ dix minutes, les retirer de l'eau, les faire rafraîchir, leur ôter la coquille, les déposer dans une terrine avec de l'eau, et s'en servir au besoin.

Œufs à la crême.

Faites une sauce à la crême (voyez cette sauce); coupez des œufs durs par rouelles, et mettez-les dans la sauce au moment de servir. Il ne faut pas les faire bouillir, pour éviter de les écraser. Etant bien chauds, servez dans une casserole d'argent, ou sur un plat, avec des croûtons.

Œufs à la tripe.

Coupez en deux six ou huit ognons ; émincez-les, et passez-les au beurre, sans leur faire prendre de couleur ; mettez-y environ deux cuillerées à bouche de farine. Etant bien mêlée avec l'ognon, mouillez avec du lait et de la crême, ou de l'eau. Votre sauce étant bien finie et assaisonnée, ayez des œufs durs coupés en tranches, que vous mêlez dans la sauce. Etant bien chaude, vous pouvez servir.

Œufs à l'aurore.

Coupez en deux, dix ou douze œufs durs ; retirez-en les jaunes ; émincez les blancs, et mettez-les dans une sauce à la crême bien finie. Vous les dressez dans le fond d'un plat ; pilez les jaunes d'œufs avec un morceau de beurre ;

mettez-y du sel et un peu de muscade râpée; passez-les au tamis, ou dans une passoire très-fine, au-dessus du plat où sont les blancs d'œufs; nétoyez-en les bords; garnissez-les de croûtons, et mettez-les sur le feu avec un four de campagne. Au moment de servir, ôtez les croûtons, et mettez en place une nouvelle garniture.

Œufs farcis.

Coupez une douzaine d'œufs durs un peu au-dessus de la moitié, et dans leur longueur; ôtez-en les jaunes, et pilez-les; ayez de la panade comme pour les quenelles; faites cette farce de même par portions égales de jaunes d'œufs, de panade et de beurre; ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs crus, du sel et un peu d'épices; commencez par remplir les blancs d'œufs avec cette farce, en leur donnant la forme d'œufs entiers. Etant bien unis, vous les saupoudrez de mie de pain, et les arrosez d'un peu de beurre; puis mettez le reste de la farce dans le fond d'un plat, sur lequel vous arrangez les œufs, et vous les mettez au four ou sous le four de campagne pour prendre couleur; mettez-y une idée de sauce tournée.

Croquettes d'Œufs.

Coupez le blanc et le jaune d'une douzaine d'œufs; ayez une sauce à la crême bien réduite, dans laquelle vous mettrez les œufs; un peu de persil haché. Etant d'un bon sel, mettez-les en petites boules sur une table bien propre; saupoudrez de mie de pain. Etant un peu refroidies, roulez-les de forme ronde ou longue; panez-les avec des œufs battus et la mie de pain, faites-les frire de belle couleur, et servez avec du persil frit.

Nota. On ne doit pas mettre toute la sauce dans les œufs, sans être assuré qu'elle soit nécessaire; car si les croquettes étaient trop mouillées, il serait difficile de les former, et encore plus de les faire frire.

Salade d'Œufs.

Coupez des œufs durs en quartiers, puis arrangez-les sur le plat; garnissez-les d'un cordon de laitues, et versez

un assaisonnement d'huile, de vinaigre, sel et gros poivre. Vous pouvez y ajouter des filets d'anchois, des cornichons : formez-en une mayennaise, et décorez-la avec de la gelée.

ENTREMETS.

DES CRÊMES.

Elles peuvent se faire de deux manières : savoir, aux œufs ou au gésier. Cette dernière est peu employée, par la difficulté d'y bien réussir. Il arrive que souvent la crême ne prend pas assez, et que d'autres fois, au moment de la mettre dans des pots, elle tourne. Ces inconvéniens ont fait préférer les jaunes d'œufs. Je donnerai l'une et l'autre manière.

Crême à la fleur d'orange.

Lorsque l'on est dans l'habitude de faire ces crêmes au gésier, on a soin, en vidant des poulets, de conserver la peau qui se trouve en dedans du gésier. Etant débarrassée de ce qu'elle renferme, vous la lavez proprement, la mettez sécher, et la serrez pour vous en servir au besoin. Vous mesurez sept ou huit pots de crême ; vous faites bouillir, et vous y mettez environ un quarteron de sucre, de la fleur d'orange pralinée ou de l'eau de fleur d'orange. Mettez trois gésiers un peu écrasés dans une étamine ; versez-y la crême, qui doit être tiède ; passez-la deux ou trois fois de suite, en appuyant sur les gésiers avec une cuillère de bois. Etant ainsi passée, vous en emplirez les petits pots, ayant soin de remuer la crême. Vous aurez préparé de l'eau chaude dans une casserole, dans laquelle vous mettez les petits pots, et les couvrirez d'un couvercle avec du feu dessus. Il ne faut pas les faire bouillir. Vous vous apercevez que la crême prend, en penchant doucement un petit pot, et vous la retirez de suite. Refroidie, vous essuyez les petits pots, et les servez avec de petites cuillères à café autour du plat.

Je recommande, lorsque l'on a des crêmes ou autres entremets qui peuvent se faire d'avance, de s'en débarrasser de bonne heure, afin de réparer les inconvéniens, et de pouvoir y remédier. Il faut que l'étamine soit bien propre, et ne serve que pour les crêmes ; qu'elle soit lavée aussitôt

que l'on s'en est servi, parce que, si elle restait sans l'être, elle prendrait un mauvais goût.

Nota. Cette manière de faire les crêmes aux gésiers peut s'employer pour toutes les autres crêmes : elle demande les mêmes soins.

Crême au chocolat.

Râpez un quarteron de chocolat; mettez-le sur le feu dans une casserole, et remuez-le avec une cuillère de bois. Lorsqu'il commence à fondre, délayez-le avec de la crême; laissez-le cuire pendant huit à dix minutes; ajoutez-y le sucre dont il peut avoir besoin pour avoir huit petits pots. Il en faut six de mouillement. Vous avez six œufs et un blanc dans une terrine; vous les délayez avec l'appareil, et vous les passez deux fois à l'étamine, en appuyant avec une cuillère de bois; puis vous remplissez les petits pots, que vous mettez dans une casserole avec de l'eau bouillante. Il faut que cette eau n'aille que jusqu'à la moitié des petits pots, que l'eau continue de bouillir; mettre un couvercle sur la casserole avec du feu dessus; que la casserole n'en soit pas tout-à-fait couverte, pour éviter que la vapeur ne tombe sur les petits pots, et ne les fasse clocher. Etant suffisamment pris, vous les laissez refroidir. Ayez soin de les bien approprier avec un linge mouillé, et dressez-les sur le plat.

Observations. J'éviterais tous ces longs détails, si je ne les croyais nécessaires aux personnes qui ont peu d'habitude de la cuisine. Ces précautions sont utiles, et les personnes qui en ont fait l'expérience, les mettent en usage. Pour ne point revenir sur les doses nécessaires pour une crême, il faut trois gésiers pour faire prendre une crême, et environ six jaunes d'œufs et un blanc, pour faire prendre sept ou huit petits pots; un jaune d'œuf de plus ou de moins, suivant la grandeur des petits pots que vous employez habituellement. Il faut à peu près un quarteron de sucre pour chaque crême.

Crême au café blanc.

Faites bouillir la quantité de crême nécessaire; brûlez environ deux onces de café dans une poêle, et mettez-le dans votre crême bouillante. Au bout d'une demi-heure,

passez la crême à l'étamine pour en retirer le café; finissez-la aux gésiers ou aux œufs.

Crême aux amandes.

Emondez un demi-quarteron pesant d'amandes douces, une couple d'amères; pilez-les, et mouillez avec un peu d'eau; ayez de la crême bouillante, et délayez les amandes; puis passez-les à l'étamine pour en extraire le suc des amandes; finissez avec les gésiers ou les œufs.

Crême au thé.

La crême étant bouillante, mettez-y une pincée de bon thé : étant infusé, passez-le au tamis pour en ôter le thé, et finissez comme les autres crêmes.

Crême au caramel.

Mettez dans un poêlon d'office une once de sucre pilé, et faites-en un caramel; qu'il ne soit pas trop noir; mouillez-le avec peu d'eau. Etant détaché, mettez-en dans la crême de quoi lui donner une teinte de café à la crême, et finissez les petits pots comme ci-dessus.

Crême à la vanille.

Elle est très-estimée, en raison de la bonne odeur qu'elle communique. L'arbre qui la produit se nomme vanillier : il croît à Saint-Domingue et au Pérou. Son fruit est une gousse. Plus elle est recueillie petite, plus elle a d'odeur. Les meilleures vanilles sont celles qui se recouvrent d'une espèce de mousse d'un brillant argentin. La crême étant bouillante, vous en jetez la valeur d'une demi-gousse, que l'on nomme bâton, et vous la laissez infuser; vous la retirez, et finissez comme les autres crêmes.

Nota. La bonne vanille étant chère, on peut, après son infusion, la laver à l'eau fraîche, la faire sécher pour s'en servir une seconde fois.

Crême renversée.

Je parlerai en premier de celle que l'on fait dans les nouveaux moules à cylindre, qui sont préférables aux anciens. On mesure la quantité de pots qu'ils peuvent tenir : par

exemple, s'ils peuvent en tenir douze, vous mettez douze jaunes d'œufs et deux ou trois blancs, et le sucre nécessaire. Votre appareil bien passé à l'étamine, vous le mettez dans le moule que vous avez beurré au beurre clarifié. Votre crême étant bien prise au bain-marie, vous ne la renversez qu'étant froide, et au moment de servir. Pour la renverser, vous faites chauffer votre moule afin que la crême en sorte plus facilement. Vous avez eu soin de faire à peu près trois pots d'appareil de crême plus que le moule n'en pouvait tenir; vous la tournez dans une casserole sur le feu, et lorsque cela commence à s'épaissir, vous la retirez, pour éviter qu'elle ne caillebotte, et vous la passez à l'étamine. Etant presque froide, vous la versez sur votre crême, ou simplement sur le plat.

Nota. On peut, pour varier les couleurs, introduire un vert d'épinards à cru (voyez cet article), ou une infusion de safran ou de cochenille. Ce procédé doit être le même pour toutes les autres crêmes renversées, que l'on peut varier comme celles qui sont énoncées ci-devant.

Petits Moules renversés.

On mesure ce que peuvent contenir dix ou douze petits moules que l'on destine à faire un entremets; on met un peu moins de jaunes d'œufs que pour le grand, car le petit se soutient plus facilement; vous les beurrez. Etant pris au bain-marie, vous les renversez. Ils peuvent se servir chauds ou froids.

Œufs au bouillon.

Prenez de bon bouillon; mesurez-en six petits pots; ayez six jaunes d'œufs et un blanc que vous délayez avec votre bouillon chaud; passez-le à l'étamine; ajoutez-y un peu de sel, s'il est nécessaire; emplissez les petits pots, et faites-les prendre comme les pots de crême : il faut qu'ils soient servis chauds. On peut faire de même des œufs au consommé de volaille et de gibier.

Œufs à l'eau.

Mesurez l'eau en place de bouillon; mettez-y une écorce de citron, un peu de fleur d'orange pralinée; faites-lui faire un bouillon, et finissez-les comme ci-dessus. Au mo-

ment de les servir, ayez un fer à glacer ou le pied d'une chevrette que vous aurez fait rougir; appliquez-le sur le sucre en poudre que vous aurez mis dessus vos petits pots. Il ne faut mettre le sucre qu'à mesure que vous les glacez.

On peut faire des petits pots à l'eau avec toutes sortes d'infusions, telles que la vanille, le thé, le café.

Œufs de Plombière renversés.

Si vous destinez douze petits moules, vous en mesurez six de bon café à l'eau un peu fort, deux de bonne crême et les quatre autres se trouveront par les jaunes d'œufs et le sucre; beurrez les moules, et mettez-y votre appareil : vous ne les faites prendre que peu de temps avant dîner, devant les servir chauds. Vous les renversez sur le plat, et en retirez l'eau qu'ils peuvent rendre avec un chalumeau; servez dessous un peu de café à l'eau.

Toute cette variété de crêmes, d'œufs à l'eau, peut se servir dans des petits pots comme dans des moules renversés; la différence est qu'il faut moins mettre de jaunes d'œufs dans les petits pots que dans les petits moules qui doivent être renversés, et davantage dans les grands moules que dans les petits.

Crême en coquilles.

Avec la pointe d'un couteau faites un trou dans une des extrémités d'un œuf, et videz-le. Après en avoir délayé le jaune avec la pointe d'une aiguille à brider, tout étant bien retiré, avec un petit entonnoir, remplissez les œufs d'un appareil de crême, comme pour mettre en petits pots, soit au café, à la vanille, ou toute autre; posez-les dans des coquetiers, ou formez des trous dans des morceaux de carottes ou de navets qui puissent recevoir les œufs; placez-les dans une casserole où il y ait assez d'eau bouillante pour atteindre la hauteur de la moitié de l'œuf; faites-les prendre ainsi au bain-marie. Etant refroidis, lavez-les proprement, et servez-les pour un entremets, en les mettant dans une serviette, comme des œufs à la coque : il en faut environ une douzaine. Pour varier cette façon d'œufs, vous pouvez y mettre une gelée d'oranges, du blanc-manger ou toute autre gelée, que vous ferez prendre en plaçant les œufs sur la glace.

Crêmes à la Luxembourg.

Vous faites un appareil de crême, comme celle qui doit être mise dans un grand moule pour être renversée. Etant toute préparée, vous la mettez dans une casserole sur le feu, où vous la fouettez avec un balai de buis ; vous veillez avec soin pour la retirer sur le bord du fourneau. Lorsqu'elle commence à épaissir, vous continuez de la fouetter, et lorsqu'elle a acquis assez de consistance, vous la versez dans une casserole d'argent ou un bol de porcelaine que vous entourez de glace, dans laquelle vous mêlez une poignée de sel. Votre crême étant bien prise, vous la servez.

Ce qu'il y a à craindre dans la confection de cette crême, c'est qu'elle ne caillebotte ; ce que l'on évite en la surveillant : s'il en arrivait quelque apparence, il faudrait la passer dans une étamine que vous auriez tenue prête en cas d'événement.

Crême brûlée.

Cassez un œuf dans une casserole, et mettez de la farine ce que l'œuf en pourra délayer ; ajoutez deux autres jaunes d'œufs, puis une chopine de crême, le tout mêlé ; tournez-la sur le feu comme une bouillie ; mêlez-y une idée de sel, du sucre, des macarons écrassés, de la fleur d'orange. Si vous avez un plat d'argent, faites dessus un caramel avec du sucre en poudre ; et avant qu'il ne soit attaché, versez la crême dessus, et mêlez le caramel avec une petite cuillère à café ; ce qui lui donnera une couleur marbrée. Vous pouvez la servir chaude ou froide.

Œufs au lait à la minute.

Pendant que votre lait est prêt à bouillir, mettez le sucre et les œufs qui sont nécessaires dans une terrine, à l'instant où le lait bout ; délayez les œufs, en les versant peu à peu, pour qu'ils ne cuisent pas. Passez-les de suite à l'étamine ; ayez un plat que vous placez sur de la cendre chaude ; mettez-y l'appareil, et placez un couvercle avec du feu dessus : il ne faut qu'un instant pour faire prendre les œufs. Vous veillez à diriger le feu de dessous, pour qu'il ne caillebotte pas. Vous tenez une pelle rouge qui

vous sert à glacer le sucre en poudre que vous avez mis sur vos œufs au lait.

Œufs à la neige.

Prenez six ou huit œufs; mettez les jaunes et les blancs à part; délayez les jaunes avec un peu de lait, et passez au tamis; mettez-les de côté; fouettez les blancs d'œufs, auxquels, étant bien pris, vous ajouterez trois ou quatre cuillerées de sucre en poudre. Ayez dans une casserole un demi-setier de lait et autant de crême, avec un demi-quarteron de sucre et de la fleur d'orange; prenez les blancs d'œufs; fouettez-les avec une cuillère à bouche, et faites-les pocher au lait bouillant : vous les retournez et les retirez avec une cuillère percée. Cette opération finie, si vous vous apercevez qu'il reste trop de lait, vous le faites réduire, et y versez votre liaison de jaunes d'œufs, que vous remuez jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, et la passez à l'étamine; vous dressez les œufs ou sur un plat, ou dans une casserole d'argent, ou dans un vase; la sauce, en se refroidissant, ayant acquis assez d'épaisseur, vous la versez sur les œufs, après être assuré qu'elle est assez sucrée.

DES GELÉES D'ENTREMETS.

Si l'on est exigeant pour tous les mets qui sont offerts sur une table, on l'est encore davantage au moment où l'appétit est presque satisfait : on ne mange plus que par sensualité; il faut que l'œil soit prévenu favorablement, et que le goût soit satisfait. C'est donc aux personnes chargées de ce soin, à redoubler de précautions, pour que le gourmet ne soit point trompé dans ses espérances.

Pour les gelées et blanc-manger, on s'est servi de pieds de veau, de corne de cerf, de couennes; mais l'on a reconnu que la colle de poisson leur était préférable : c'est donc ce dernier mucilage que l'on emploie. Il y en a de deux sortes : l'une qui vient roulée en bâtons et en forme de lyre, et l'autre en tablettes : cette dernière n'est pas aussi blanche; elle peut cependant s'employer; la blanche lui est préférable. On en trouve de l'une et de l'autre qui est toute battue, c'est-à-dire effeuillée; il faut tâcher de s'en procurer. Lorsqu'on ne peut l'avoir qu'en bâtons, il faut, sur un coin de table bien approprié, et avec un marteau ou le

dos d'un couperet, l'écraser pour en séparer les feuilles, qui, étant ainsi divisées, se dissolvent plus facilement.

Manière de faire fondre la colle de poisson.

Etant battue et effeuillée, vous la mettez dans une casserole avec de l'eau fraîche; vous la faites tiédir un peu lentement, pour en faciliter la dissolution; puis vous la faites bouillir, et la mettez sur le coin du fourneau pour qu'elle aille doucement; vous l'écumez de temps à autre. Lorsque vous vous apercevez qu'elle est dissoute, vous la passez dans un linge, où vous la pressez fortement pour qu'il n'en reste pas, ou dans un tamis de crin qui ne doit servir à aucun corps gras. Pour avoir une idée de sa réduction, je suppose une once de colle de poisson dans cinq petits pots d'eau, et réduite à moins de deux pots.

Proportions pour chaque entremets.

Une once de colle de poisson peut servir à faire prendre huit ou neuf pots de gelée, et quelquefois davantage : cela dépend de la quantité de la colle, de la manière dont elle aura été plus ou moins dissoute, et du froid qu'il fait : c'est pourquoi je prescris une once pour huit petits pots.

J'indiquerai dans l'article suivant la manière d'en faire l'emploi convenable.

Gelée d'oranges.

Il faut pour huit petits pots environ huit oranges. Si c'est dans la primeur, vous n'y mêlez pas de citron, et vous en mettez deux si elles n'ont pas assez d'acide. Vous enlevez avec le couteau la superficie de l'écorce de deux oranges; puis vous pressez le jus des autres et des deux citrons au-dessus d'un tamis de soie qui ne doit servir que pour cela. Le jus étant passé, laissez-le reposer un instant, et tirez-le à clair sans le remuer; faites clarifier une demi-livre de sucre (voyez *Sucre clarifié*). Mettez-y un instant la moitié des zestes d'oranges; mettez les trois-quarts de la colle de poisson fondue avec les trois-quarts de votre sucre et le jus des oranges; voyez si elle est assez sucrée. Mettez dans une cuillère d'argent un peu de la gelée, que vous poserez sur de la glace, pour vous assurer si elle a trop de consistance ou pas assez. Si vous jugez qu'elle soit trop délicate, vous y

mettez suffisamment de la colle de poisson qui vous est restée : de cette manière, vous la terminez en la passant à travers une étamine sur laquelle vous avez placé le reste des zestes d'oranges, et vous la distribuez dans des petits pots ou dans les écorces d'oranges que vous aurez bien nétoyées, et que vous entourez de glace pilée.

Nota. Il arrive que, parmi les oranges que l'on emploie, il s'en trouve de rouges : ce jus procure à la gelée une couleur agréable. Lorsque cette couleur plaît, on peut se la procurer en écrasant une idée de cochenille dans un vase de faïence. (Voyez *Cochenille.*)

Voici les doses pour faire deux livres de gelées d'oranges :

Suc d'oranges, une livre;
Colle de poisson, six gros ;
Sirop de sucre, une livre.

La colle de poisson étant dissoute comme on l'a indiqué ci-dessus, on y ajoute le sirop et on fait réduire la colle et le sirop jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une livre pesant, ensuite on y ajoute le jus d'oranges, on remet sur le feu pour chauffer légèrement et on passe le tout à travers une étamine sur laquelle on a mis le zeste de deux oranges.

Gelée d'orange renversée.

Prenez un moule à cylindre; mesurez la quantité de petits pots qu'il peut tenir ; calculez sur cette quantité pour les oranges et le sucre, et particulièrement pour la colle de poisson. Il faut qu'elle soit plus ferme pour être renversée, surtout dans un grand moule, que dans des petits pots. Si le moule tenait quinze petits pots, il faudrait faire fondre près de trois onces de colle, et ne mettre le tout qu'après en avoir essayé, parce que la gelée qui est trop ferme est moins bonne. Cette remarque doit s'appliquer à toutes les gelées.

Gelées au vin de Madère, au rum et au kirschs-waser.

Pour huit petits pots, la même quantité de colle de poisson que pour la gelée d'oranges, le sucre qui est nécessaire, et environ cinq petits pots du liquide qui doit vous servir.

Marasquin, Huile de rose, Malaga et autres liqueurs.

Sur huit petits pots, quatre de liqueurs, les autres de colle de poisson et de sucre clarifiée.

Il est possible de faire de ces gelées avec telle liqueur que l'on désire, en y ajoutant le sucre et la dose de colle de poisson nécessaire pour la faire prendre. Si ce sont des gelées pour être renversées, suivez les proportions indiquées à l'article *Gelée d'oranges.*

Gelée d'ananas, de pêches ou d'abricots.

Il faut peler tous ces fruits et émincer celui qui vous est utile ; vous y versez à peu près quatre petits pots d'eau bouillante ; vous laissez infuser pendant une heure ou deux, puis le passez au travers d'un tamis de soie double ; vous mêlez ce jus avec la colle de poisson et le sucre nécessaire, et vous le mettez dans les petits pots prendre à la glace.

Manière d'obtenir le jus de fraises, framboises, groseilles, épine-vinette et grenade.

Prenez un demi-panier de framboises ou environ une livre; épluchez-les, et mettez-les dans un poêlon avec une cuillère à bouche d'eau ; sautez-les sur un feu très-doux. Au moment où le jus commence à sortir, jetez les framboises sur un tamis qui n'ait reçu aucune graisse. Votre jus étant passé, mettez-le dans un pot à confiture; laissez-le déposer pendant une heure, et tirez-le à clair.

Le jus de groseille, d'épine-vinette et de grenade s'obtiennent de même. Il ne faut pas que le fruit cuise; il faut seulement qu'il puisse être amorti de manière à pouvoir rendre son jus.

La fraise, dont la chair est plus sèche, rend beaucoup moins de jus; il faut y ajouter quelques framboises ou groseilles; mais on fait en sorte que ce soit le goût de la fraise qui domine, de même que pour la grenade : il faut y ajouter aussi un peu d'autres fruits.

Dans les proportions d'un entremets de huit pots, il en faut au moins quatre de jus de fruit, un et demi de colle de poisson, et le reste en sucre clarifié, que l'on a soin de faire réduire, pour éviter qu'il n'augmente trop le volume de liquide.

Plumpudding.

Mettez dans une terrine deux livres et demie de pain passé au tamis ou à la passoire, une poignée de farine,

une livre de gros raisin en caisse dont vous aurez ôté les papiers, un quarteron de raisin de Corinthe bien épluché. Ayez environ une livre et demie de graisse de bœuf, la plus sèche possible; ajoutez dans cette quantité un peu de moelle de bœuf; hachez la graisse, après l'avoir bien épluchée, qu'elle soit fine comme la mie de pain ; mettez-y la valeur de deux moyens verres tant d'eau-de-vie que de vin de Madère ou de Malaga, cinq à six œufs entiers, du sel et des restes de citron; maniez le tout ensemble comme une pâte à brioche; ajoutez un peu de crême à votre pâte bien amalgamée et un peu liquide; mettez-la au milieu d'un torchon que vous aurez beurré ; retroussez le torchon de manière que le plumpudding forme une espèce de boule; liez-le fortement, sans trop le presser, puis mettez-le dans une marmite à grande eau. Il faut qu'il bouille pendant cinq à six heures, ayant soin de remettre de l'eau s'il en est besoin, puis l'égoutter un moment avant de servir; déliez le torchon; renversez le plumpudding sur le plat, et servez avec la sauce ci-après : une demi-cuillerée à bouche de farine, à peu près un quarteron de beurre, que vous manierez ensemble; puis mettez un bon verre de vin de Madère ou de Malaga, un peu de sel et de sucre râpé; faites votre sauce, et versez-la sur le plumpudding. On peut, en dressant cet entremets sur un plat d'argent, mettre le quart d'une bouteille d'eau-de-vie et un peu de sucre, le faire chauffer, y mettre le feu et servir. On préfère le plumpudding bouilli; mais il est possible de le mettre au four dans une casserole ou moule beurré.

Charlotte de pommes.

Prenez une quinzaine de pommes; coupez-les en quartiers; ôtez le cœur, et pelez-les légèrement; émincez-les ensuite. Ayez dans une casserole un quarteron de beurre fin, un quarteron de sucre. Le beurre étant fondu, mettez-y les pommes, remuez-les légèrement avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites (il ne faut pas les réduire en marmelade); ajoutez à vos pommes une demi-livre de marmelade d'abricots. Etant bien mêlées, goûtez si c'est assez sucré. Il faut avoir un pain rond de ménage, de quatre ou six livres; vous levez la croûte, et vous disposez des morceaux de la mie que vous coupez en lames qui, placées dans le fond de votre casserole,

puissent la garnir entièrement; coupez d'autres tranches de pain un peu plus épaisses qu'une pièce de cinq francs, de la largeur de deux doigts, et de la longueur du fond de votre casserole, à la hauteur du bord. Tout étant disposé de cette sorte, vous faites fondre environ une demi-livre de beurre; vous trempez les croûtons en lames du côté qui touchera à la casserole, et vous les croisez l'un sur l'autre, de manière que la pomme ne puisse pénétrer les autres croûtons; vous les trempez de même, et vous les disposez de sorte qu'un des bouts pose sur le bord de ceux qui garnissent le fond, en les croisant sur le tour de la casserole. Etant arrangées, vous remplissez l'intervalle avec les pommes préparées; vous couvrez le dessus avec d'autre pain, et vous les faites cuire au four : à défaut de four, on l'entoure de feu et de cendre rouge, de manière que vos croûtons soient partout également d'une belle couleur jaune; on met un couvercle et du feu dessus. Vous regardez de temps à autre; en inclinant la casserole, vous apercevez le degré de couleur, et vous disposez le feu en conséquence. Au moment de servir, vous mettez le plat dessus la charlotte, et la renversez le mieux possible, pour éviter de déranger les croûtons. Enlevez le beurre, s'il s'en trouve autour du plat, et servez.

Pommes au beurre.

Prenez de même une quinzaine de pommes; coupez-les en quartiers; ôtez-en le cœur et la peau. Etant bien épluchées, parez de nouveau les quartiers de pommes, et donnez-leur une forme égale; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et du sucre pilé. Lorsqu'ils commencent à s'amortir, retirez avec une fourchette tous les morceaux de pommes qui sont entiers, et mettez-les sur une assiette. Les rognures de pommes que vous avez parées, mettez-les dans la casserole avec les autres morceaux qui se sont trouvés écrasés; faites du tout une marmelade, dans laquelle vous mettrez une demi-livre de marmelade d'abricots. Etant sucrée à son point, vous mettez une couche de cette marmelade, sur laquelle vous arrangez les morceaux de pommes que vous avez réservés, ensuite un lit de marmelade, et vous continuez jusqu'à ce que tout soit élevé en pyramide, et couvrez le tout d'une légère couche du reste de vos pommes écrasées. Mettez au four ou sous le four de campagne.

Autre manière.

Vos pommes étant épluchées et coupées en quartiers, vous les sautez dans une casserole avec un quarteron de beurre et du sucre en poudre. Vos pommes étant amorties, vous y mêlez une demi-livre de marmelade d'abricots, et vous versez le tout dans une casserole d'argent. Vous mettez mijoter sur un fourneau pendant une heure, et servez bien chaudement.

Miroton de pommes.

Prenez douze à quinze pommes; enlevez-en le cœur avec un vide-pomme; puis pelez-les et tournez-en sept à huit; émincez les autres, et faites-en une marmelade, en y ajoutant les tournures; mettez-y une demi-livre de marmelade d'abricots; faites-en un lit au fond de votre plat. Les pommes que vous coupez en tranches minces, arrangez-les en miroton; recouvrez-les ensuite de marmelade, et ensuite de pommes, et finissez par couvrir d'une légère couche de marmelade. Mettez le miroton cuir au four ou sous le four de campagne.

Pommes au riz.

Videz et tournez sept à huit belles pommes, et faites-les cuire dans du sucre clarifié léger, de manière qu'elles trempent; faites-les mijoter doucement pour qu'elles ne s'écrasent pas. Ayez quatre autres pommes que vous émincez, et que vous ferez cuire en marmelade dans le sirop où vos pommes ont cuit, lorsque vous aurez fait réduire, vous y ajouterez de la marmelade d'abricots; puis ayez un quarteron de riz lavé que vous aurez fait cuire dans du lait avec du sucre et un peu de beurre : vous ne mouillerez le riz que peu à peu, pour le conserver ferme. Etant cuit, vous y ajouterez deux ou trois jaunes d'œufs, et en formerez une bordure d'un pouce de hauteur sur le bord du plat; vous l'unirez bien avec la lame du couteau. Mêlez ce qui vous restera de riz avec la marmelade; placez les pommes entières dessus, et en les enfonçant, de sorte qu'il n'y ait que le bord de la pomme qui paraisse. Vous mettez prendre couleur au four. Etant prêt de servir, mettez au milieu de chaque pomme une cuillerée à café de marmelade d'abricots, de cerises ou de groseilles, et servez.

Autre manière.

Si vous avez une casserole d'argent, vous mettez le riz et la marmelade ensemble, et placez vos pommes comme il est dit ci-dessus; vous mettez la casserole sur un petit fourneau, et un couvercle avec du feu dessus : cela vous évite un bord de plat et de faire cuire au four.

Nota. Une infinité de ragoûts et d'entremets se servent plus facilement dans des casseroles d'argent que sur des plats, et l'on peut regarder ce meuble comme très-nécessaire.

Beignets de pommes.

Avec le vide-pomme vous en ôtez le cœur; puis vous les pelez et les coupez en rouelles; vous en faites cinq à six morceaux, suivant la grosseur de la pomme. Mettez dans une terrine un peu d'au-de-vie et de sucre en poudre; laissez-y les morceaux de pomme pendant une heure; égouttez-les ensuite; mettez-les dans la pâte, et faites-les frire, de manière qu'ils soient bien croquans. Egouttez sur un linge; couvrez-les de sucre en poudre, et glacez-les avec le four de campagne ou une pelle rouge.

Beignets d'abricots ou de pêches.

On se contente de fendre les abricots en deux, sans leur ôter la pelure. Pour la pêche, on la fend de même en deux; on en ôte la peau, et on la coupe suivant sa grosseur. On les met mariner comme les beignets de pommes, et on les finit de même. Il faut que la friture soit bien chaude, et éviter que les beignets ne s'attachent l'un à l'autre.

Beignets de crême.

Préparez une crême, comme il est dit à l'article *Petits Moules renversés*; faites-les prendre au bain-marie. Etant presque froids, renversez-les sur un couvercle de casserole. Entièrement refroidis, vous les couperez en deux ou en quatre morceaux, que vous tremperez alternativement dans des œufs battus, et que vous roulerez dans la mie de pain, ensuite vous les ferez frire.

Cette crême étant délicate, il faut prendre garde de l'écraser. Pour bien faire cette panure, il faut qu'il y ait une

personne qui la trempe dans les œufs, et que l'autre l'enveloppe de mie de pain.

Beignets de fécule de pommes de terre.

Prenez un demi-quarteron de fécule, et délayez-la avec du lait ou de la crême; tournez-la sur le feu comme une bouillie, mais il faut qu'elle soit épaisse : vous la laissez cuire pendant un quart-d'heure, et l'assaisonnez de sucre et de quelques macarons écrasés. Au moment de la retirer du feu, vous y mettez deux ou trois jaunes d'œufs que vous remuez pour qu'ils cuisent, et retirez votre appareil. Vous l'étendez sur un couvercle pour la couper, étant froide, par petits morceaux, ou vous la mettez par petites boules que vous roulez. Quelle que soit la forme des beignets, vous les trempez dans des œufs battus, les roulez dans la mie de pain, et les mettez dans la friture bien chaude.

Il faut éviter que cet appareil soit trop liquide; il donnerait beaucoup de peine pour paner, et il s'échapperait dans la friture.

Beignets de riz.

Il faut faire cuire un quarteron de riz dans du lait, et le mouiller à mesure, pour qu'il ne soit pas trop liquide; vous y mêlez une idée de sel, un peu de beurre, du sucre, des macarons pilés, un peu de fleur d'orange. Au moment de le retirer du feu, vous y mettez trois jaunes d'œufs. Etant bien pris, vous goûtez si votre riz est de bon goût; vous le roulez par petites boules, et de la forme qui vous convient; vous le trempez dans des œufs battus, le finissez à la mie de pain, et vous le faites frire au moment de servir.

Beignets soufflés ou *Pets de nonne.*

Mettez dans une casserole un verre d'eau, un peu de sel, un peu de sucre, une écorce de citron, un peu moins que la grosseur d'un œuf de beurre. Au moment où votre eau bout, mettez-y de la farine passée au tamis, autant qu'elle en peut boire. Il faut avoir soin de la remuer, pour s'assurer qu'il y a suffisamment de farine. Lorsque la pâte se détache de la casserole, vous la mouillez de trois ou quatre œufs entiers que vous mettez l'un après l'autre, en les remuant bien. La pâte finie, mettez-la sur un cou-

vercle de casserole, et avec le bout recourbé d'une cuillère de cuisine, vous en faites couler des petites boules dans la friture à peine tiède. Il faut en mettre peu, parce qu'ils renflent beaucoup. Vous mettez la poêle à plein fourneau, et avec une écumoire, vous les aidez à se tourner. Etant frits, vous les égouttez sur un linge, vous les saupoudrez de sucre pilé, et vous les servez.

Gâteau de riz.

Faites bouillir trois demi-setiers de lait; retirez-en un tiers, puis mettez une demi-livre de riz bien lavé, et faites-le cuire à petit feu; mettez-y une écorce de citron, du sucre, une idée de sel, près d'un quarteron de beurre; remuez le riz avec une cuillère de bois, et remettez-y du lait, s'il est nécessaire. Votre riz doit rester très-épais. Lorsqu'il est suffisamment cuit, vous pouvez y mettre six jaunes d'œufs et quatre blancs. Soit le moule ou la casserole où vous devez le faire cuire, il faut le beurrer avec attention, et le saupoudrer avec de la mie de pain très-fine; puis mettre le riz, et le faire cuire au four, ou en l'entourant de feu et de cendre chaude, un couvercle et du feu dessus; il faut y regarder de temps à autre, et disposer le feu pour qu'il prenne couleur également. Il peut rester au feu pendant une heure et demie ou deux heures. Au moment de servir, vous le goûterez et le renverserez sur le plat.

Les gâteaux de vermicelle et de semoule se font avec les mêmes procédés.

Gâteau de mie de pain.

Vous prenez de la mie de pain mollet dont vous retirez soigneusement toute la croûte; vous l'émiettez et la mettez dans une casserole. Vous avez une chopine de crême bouillante; vous en versez une partie, la remuez avec une cuillère de bois, et vous la mettez sur le feu pour la faire dessécher; vous y remettez de la crême ce qui est nécessaire, un morceau de beurre, de l'assaisonnement comme pour le gâteau au riz; vous pouvez y ajouter deux onces de raisin de Corinthe épluché et blanchi. Le tout étant d'un bon sucre et de la consistance du gâteau au riz, vous y joignez des œufs; vous le mettez dans un moule beurré, et vous le faites cuire comme le gâteau au riz.

Les soufflés de riz, de semoule, de mie de pain, se préparent comme les gâteaux; la seule différence, c'est qu'on les tient moins fermes, et qu'après avoir mis les jaunes d'œufs, on en fouette les blancs.

Soufflé de pommes de terre.

Après avoir ôté le rouge des pommes de terre cuites, vous les râpez ou les pilez, et vous les délayez sur le feu dans une casserole avec de la crême, un peu de beurre, une idée de sel, du sucre; et lorsque vous lui avez donné la consistance d'une bouillie épaisse, vous y mettez quatre jaunes d'œufs et les blancs fouettés. Mettez cuire au four ou sous le four de campagne.

Des autres soufflés.

Soit que l'on emploie de la farine ou de la fécule de pommes de terre, on en fait une bouillie épaisse que l'on assaisonne de sucre, de macarons écrasés, de chocolat, de marmelade d'abricots ou toute autre confiture; on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs, et les blancs fouettés; on les met dans une casserole d'argent, et on les fait cuire au four ou sous le four de campagne. On peut aussi lui donner l'odeur de la vanille, du café, etc. (Voyez *Crêmes.*)

PATISSERIE.

Malgré les recettes que l'on peut se procurer pour la pâtisserie, rien n'est plus difficile que l'exécution. J'engage les personnes qui se vouent à la cuisine, de passer quelque temps chez un bon pâtissier, et, avec de l'intelligence, elles seront à portée, en peu de temps, de faire une variété de mets qui les feront apprécier de leurs maîtres.

Pâte à dresser.

Prenez deux litres de farine, qui font la huitième partie d'un boisseau, que vous mettez sur une table ou tour à pâte; vous faites un trou au milieu, où vous mettez une demi-once de sel fin, ou deux petits tas de la grosseur d'une noix, deux œufs entiers, trois quarterons de beurre

bien manié (ce qui fait une livre de beurre par boisseau de farine, mesure de Paris), un peu d'eau ; maniez le beurre, en le mêlant à la farine et au mouillement des œufs et de l'eau ; vous en ajoutez, s'il n'y en a pas assez. Il faut la tenir ferme, puis la briser deux ou trois fois avec la paume de la main. Etant réunie en un morceau, vous la saupoudrez de farine, et la couvrez d'un linge : au bout d'une heure, vous pouvez l'employer.

Pâte brisée.

Elle se fait de même. L'emploi détermine la quantité du plus ou moins de beurre. On ne la fait guère à moins de huit livres de beurre le boisseau, ce qui fait une demi-livre par litre. On peut mettre un œuf de plus sur deux litres, et la tenir moins ferme que la pâte à dresser. Etant reposée, vous l'employez, soit pour des timbales, pour des petits pâtés au jus, ou des gâteaux : le sel en même dose.

Feuilletage.

Mettez un ou deux litres de farine, suivant ce que vous avez à faire ; faites un trou au milieu, où vous mettez le sel nécessaire, et vous y versez de l'eau fraîche avec une seule main ; vous mêlez la farine avec l'eau ; et, après en avoir formé une pâte avec assez de consistance, vous devez, en la tournant sur elle-même, réunir toute la farine ; vous l'aplatissez avec le poing, et mettez une demi-livre de beurre manié par litre de farine, ce qui fait huit livres de beurre par boisseau. On peut la beurrer jusqu'à dix livres. Le beurre étant placé au centre de la pâte, vous la reployez pour que le beurre en soit couvert, et vous en formez un carré ; vous couvrez d'un linge ; et, après une demi-heure de repos, vous l'étendez avec le couteau, dans une longueur qui ne laisse à la pâte que l'épaisseur d'un travers de doigt ; vous reployez ce carré-long, de manière qu'un bout ne soit que du tiers de toute la longueur, et que l'autre bout, replié sur celui-là, forme un double en trois. Le second tour se donne à contre sens ; vous le repliez de même, et le laissez reposer de nouveau un quart-d'heure, et lui donnez deux autres tours. Il faut avoir soin de saupoudrer légèrement de farine le tour à pâte et le feuilletage ; mais évitez d'en trop mettre. Après encore un peu

de repos, vous donnez un cinquième tour. Étant le dernier, vous disposez votre pâte pour l'usage auquel vous la destinez. Le feuilletage s'emploie pour vol-au-vent, petites bouchées, petits pâtés, tourtes, et toutes sortes d'autres gâteaux. Les rognures étant réunies avec précaution, servent aux dessous des petits pâtés, et à d'autres entremets où il n'est pas nécessaire que le feuilletage soit aussi léger.

Manière de préparer les viandes pour les Pâtés froids.

Soit poularde, gibier quelconque, ou viande de boucherie, assaisonnez de sel et d'épices. Il faut avoir soin que toutes les parties de la viande le soient également. Vous mettez ensuite dans une casserole un morceau de beurre, sur lequel vous posez la viande piquée, et que vous avez eu soin d'assaisonner intérieurement, et vous ajoutez encore un peu de sel fin et des épices, une couple de feuilles de laurier; vous faites revenir cette viande pendant une demi-heure, si c'est de la volaille ou des perdreaux; et une heure, si c'est du veau ou du chevreuil. Il faut diriger le feu du fourneau, pour que le jus de la viande s'imprègne sans s'attacher. Vous la retirez de la casserole, et la mettez refroidir avec son assaisonnement; vous faites une farce avec les parures du morceau et d'autres viandes : mettez à peu près autant de lard que de viande. Vous hachez le tout très-fin, et l'assaisonnez de bon goût; vous levez des bardes de lard très-minces, que vous mettez de côté; et tout étant ainsi disposé, vous confectionnez votre pâté de la manière suivante :

Pour un pâté de six livres de viande il faut à peu près trois livres de pâte à dresser; vous la moulez en rond, et avec le rouleau, vous l'abaissez à une certaine épaisseur, que vous mettez sur un papier double et beurré, en appuyant les doigts; vous marquez la forme que votre pâté doit avoir; vous élevez cette pâte, ayant les pouces placés intérieurement et les doigts à l'extérieur : leur ayant donné une forme agréable, vous placez dans le fond une partie de la farce que vous avez préparée. Après vous être assuré que la viande est d'un bon sel, vous la posez dessus, et vous remplissez l'intervalle de la viande avec ce qui vous reste de cette même farce, et le beurre dans lequel vous avez fait revenir la viande du pâté; vous pouvez en ajouter en-

core environ une demi-livre, que vous maniez et distribuez en différens endroits du pâté. Vous avez posé des bardes de lard entre la pâte et la viande, et vous couvrez aussi de bardes le dessus. Il ne faut point laisser d'intervalles. Vous avez conservé un morceau de votre pâte, que vous abaissez en rond, et qui vous sert à couvrir votre pâté. Mouillez-en les bords avec un doroir et de l'eau, et soudez le couvercle de cette façon. Après l'avoir terminé le mieux possible, vous vous servez d'une pince que l'on imprime autour du pâté, et on le décore avec des bandes roulées que l'on pose en forme de guirlandes. On met sur le dessus du pâté un couvercle de feuilletage découpé. Etant doré avec des œufs battus, vous le faites cuire au four. Il faut trois ou quatre heures pour le cuire, suivant ce qu'il renferme.

Observation. On pourrait épargner une description aussi longue, qui est inutile pour les personnes qui savent dresser, et peu suffisante pour celles qui n'en ont pas l'habitude. Comme cette manière de dresser le pâté n'est que pour le coup-d'œil, et que sa bonté dépend de la croûte et de la qualité des viandes, j'engage les personnes à se contenter de disposer leurs pâtés de manière à pouvoir bien envelopper la viande, et de soigner l'assaisonnement.

Il est une manière de les faire, qui est sans contredit préférable : c'est celle de former une casserole en timbale, et d'y mettre la viande comme dans le pâté dressé. (Voyez *Timbales.*)

DES PATÉS CHAUDS.

On en fait avec bien des sortes de viande, et souvent l'on ne fait que la croûte qui sert à recevoir des ragoûts tout préparés. Il faut, dans tous les cas, que le pâté soit dressé, ce qui se fait comme j'ai tâché de l'indiquer ci-dessus au *Pâté froid.* Si ce n'est que pour une croûte, on le remplit de mie de pain, de farine ou de viande hachée quelconque, que l'on retire lorsque la viande est cuite ; alors vous servez dedans, comme dans les vol-au-vent, des ragoûts à la financière, des quenelles, des émincés, des filets de poisson.

Pour les autres pâtés chauds, on fait une farce comme celle du pâté froid, mais très-délicate, et que l'on a soin de piler. Les pigeons, les cailles, les culottes de perdreaux, les cuisses de lapereaux, tous ces différens objets se font revenir dans une casserole avec un morceau de beurre,

un bouquet garni, du sel et un peu d'épices. Lorsqu'ils sont raffermis, vous y ajoutez des truffes, champignons et persil hachés ; vous laissez cela refroidir. Votre pâté étant dressé, vous y placez de la farine préparée, et ensuite la viande qui lui est destinée ; vous formez des petites boulettes avec la viande hachée, et vous remplissez les intervalles ; vous le couvrez comme le pâté froid, et vous le faites cuire au four. Au moment de servir, vous enlevez le couvercle ; vous ôtez la graisse sans rien déranger, et mettez une bonne sauce italienne, ou ragoût de champignons.

Les pâtés chauds de poisson se font avec du poisson que l'on prépare au beurre et aux fines herbes, ou des poissons de desserte. Vous avez une farce à quenelles ou cuite (voyez cet article), et vous terminez le pâté de la même manière en y mettant une sauce au moment de servir.

DES TIMBALES.

On les fait tout simplement en étendant un morceau de pâte assez mince dans le fond et le tour d'une casserole beurrée. Il faut éviter que la pâte soit plissée : mais la répartir partout également. On la garnit d'un papier beurré, et on la remplit de farine ou de viande hachée. Vous la couvrez, et vous la faites cuire au four ; vous la renversez et enlevez une partie du fond, pour ôter ce qui est dedans, et pouvoir mettre le ragoût ou macaroni que vous y avez destiné. On en fait avec des bandes roulées. Votre pâte étant abaissée, vous la coupez en lanières ; vous les roulez également, et la casserole ou le moule étant beurré, vous placez un des bouts, et le tournez sur lui-même en colimaçon ; vous rapprochez les bouts de chaque bande, de manière qu'elles n'aient l'air que d'en former une ; vous en garnissez le fond et les bords ; et, après les avoir mouillés légèrement avec un doroir, vous y mettez un fond un peu plus mince que dans la première, et vous finissez demême.

Vol-au-vent.

Votre feuilletage ayant été tourné le nombre de fois nécessaire (voyez *Feuilletage*), et ayant environ un pouce d'épaisseur, vous coupez un rond régulier, de la grandeur du plat sur lequel vous devez le servir ; vous vous servez pour cela d'un couvercle de casserole ou de marmite, ou

d'un rond de carton; vous le mettez sur une tourtière, et le dorez avec le pinceau et les œufs; ensuite, avec la pointe du couteau, que vous enfoncez au tiers de l'épaisseur, vous le cernez intérieurement à un demi-pouce du bord : vous rayez le milieu, qui fera le couvercle, et vous le mettez cuire au four. En le retirant, vous enlevez le dessus, et vous ôtez avec soin la pâte intérieure. Il faut éviter de le trop dégarnir; ce qui empêcherait de pouvoir tenir la sauce du ragoût qui lui est destinée. Ces vol-au-vent peuvent servir à une fricassée de poulet, ragoût à la financière, blanquette, émincé de volaille, hachis à la béchamel, morue ou turbot à la crême, et en général tous les ragoûts au blanc. (Voyez ces différens articles.)

Si l'on n'a besoin que d'un vol-au-vent, un litre de feuilletage suffit, et avec les rognures on peut, avec des pommes de terre ou confitures, faire un petit entremets.

Petits Pâtés au jus.

Ayez des petits moules de cuivre; abaissez des rognures de feuilletage ou de la pâte brisée, de l'épaisseur d'un sou; coupez-les en rond, et présentez un morceau de pâte en forme de bouchon, pour faire pénétrer ce rond jusqu'au fond du moule. Etant réparti également, mettez-y une forte boulette de godiveau, que vous couvrez d'un rond de feuilletage que vous aurez enlevé avec un coupe-pâte; dorez, et mettez-les au four. Etant cuits, vous retirez le godiveau que vous coupez en dés, et que vous mettez dans une sauce espagnole bien finie, où il y aura des champignons coupés en dés, des truffes et ris de veau.

En supprimant le godiveau, ces croutes peuvent servir pour recevoir tel ragoût qui conviendra, comme salpicon, des huîtres blanchies dans leur eau, et mises dans une bonne sauce, un émincé de queues de homards dans une béchamel, une purée de gibier, etc.

Petites bouchées.

Le feuilletage étant fini d'être tourné, vous l'abaissez un peu plus épais qu'une pièce de cinq francs; vous avez un coupe-pâte gaudronné, un peu plus large que cette même pièce ; vous en coupez douze à quinze, vous les déposez sur un plafond, et vous les dorez : vous les cernez comme le

vol-au-vent (proportion gardée) ; vous les videz de même. Ces petits pâtés peuvent recevoir une purée de volaille, un salpicon à la béchamel, un hachis à la reine, du turbot coupé en dés, à la béchamel ou à la crême, etc.

Petits Pâtés au naturel.

Vous abaissez le feuilletage de l'épaisseur d'un double sou ; vous avez un coupe-pâte, et vous en faites autant de morceaux que vous voulez de pâtés ; vous réunissez les débris de votre pâte, et en faites un pareil nombre que vous pouvez tenir un peu plus minces ; vous les placez sur un plafond, à peu de distance l'un de l'autre, et vous mettez au milieu gros comme une noisette de godiveau ou de farce à quenelles, grasse ou maigre, et vous appuyez dessus les autres morceaux qui leur servent de couvercle ; vous les dorez et mettez au four.

Tourte de godiveau.

Prenez de la pâte brisée ; formez-en une boule de la grosseur du poing ; abaissez-la avec le rouleau, et mettez-la sur une tourtière : que la pâte en dépasse les bords ; formez des boulettes de godiveau, en les roulant sur une table saupoudrée de farine, arrangez-les sur la pâte, à un pouce et demi environ du bord, et en élévation, sans les serrer, puis abaissez un autre morceau de pâte que vous poserez sur les boulettes, et qui doit rejoindre les bords de celui du fond formé en un bourrelet, en repliant ces deux bords ensemble. Etant bien arrangés et dorés, mettez cuire au four. Au moment de servir, enlevez le couvercle que vous aurez cerné dans le haut de la tourte, et mettez-y une sauce bien finie, avec garniture de champignons, riz de veau, etc.

Tourte à la ciboulette.

Dans le godiveau préparé, on ajoute un morceau de rognon de bœuf ou de veau haché très-fin, avec quelques fines herbes ; vous foncez la tourte avec de la pâte, comme la précédente ; et au lieu de mettre la farce en boulettes, vous la mettez d'un seul morceau ; vous la recouvrez de même, et la faites cuire au four. Pour la servir, vous enlevez le couvercle, et ciselez en losanges la ciboulette ; vous

versez dessus une sauce italienne, où vous pouvez ajouter des cornichons.

Ces mêmes procédés peuvent s'employer dans les pâtés comme dans les tourtes.

DES PATISSERIES D'ENTREMETS.

Le grand nombre des entremets et leur variété dépendent de l'intelligence de celui qui fait la pâtisserie. Je me bornerai à indiquer les doses nécessaires pour les objets dont on se sert journellement : quant aux différentes formes, cela dépend de l'idée et du savoir. Avec un couteau, des moules et des coupe-pâte, on peut varier les formes à l'infini.

Pâte à brioche.

Le premier soin que l'on doit avoir lorsqu'on fait de la pâtisserie, c'est de passer la farine au tamis ; elle en facilite l'emploi, et évite les grumaux. La pâte à brioche demande à être soignée. Voici les doses dont il ne faut pas s'écarter : pour quatre livres de pâte, il faut une once de sel, une once de levure de bierre, deux livres de beurre fin, (on pourrait en mettre un peu plus), environ une douzaine d'œufs. On commence par prendre un litre de farine, que l'on met sur le tour à pate ; on fait un trou au milieu, et on y place la levure. Vous l'écrasez avec les doigts, et de l'autre main vous versez de l'eau tiède pour la bien délayer; puis rassemblez la farine, en y mettant l'eau nécessaire, et formez-en une pâte que vous rassemblez en boule, et que vous mettez dans un vase saupoudré de farine; vous lui faites une ciselure en croix, et couvrez le levain d'un linge. Lorsque vous apercevez que le levain est gonflé, vous avez préparé les trois autres litres de farine, où vous avez mis au milieu l'once de sel fin, que vous faites fondre avec un peu d'eau, les douze œufs et les deux livres de beurre; vous maniez le beurre avec les œufs, et introduisez la farine. Si vous apercevez que la pâte soit trop ferme, il faut y ajouter des œufs ; vous la fraisez avec les paumes de la main, puis vous étendez le levain sur la pâte, et vous l'incorporez le mieux possible; vous saupoudrez de farine ; vous la repliez deux ou trois fois, et la laissez reposer huit à dix heures ; puis vous en disposez pour brioche, pour pain bénit et autres.

La brioche au fromage se fait de la même manière. Lorsque cette pâte est revenue, au moment de la replier, vous avez du fromage de Gruyère râpé ou coupé en petits dés, que vous y mêlez, et vous en formez la brioche à gâteau.

Il est facile, ayant une donnée pour quatre litres de farine, d'en augmenter ou diminuer la quantité.

Pâte à Baba.

C'est le même procédé que pour la pâte à brioche : on y ajoute, pour les quatre litres de farine, une livre de raisin en caisse, que l'on a égréné, un quarteron de raisin de Corinthe, un verre de vin blanc de Malaga, un peu de jus de safran. Le moule dans lequel vous devez le faire cuire doit être beurré. Votre pâte étant finie comme celle à brioche, mais plus molle, vous la déposez dans le moule, et vous la mettez dans un endroit où la chaleur soit douce. Au bout de six heures, si vous apercevez qu'elle soit gonflée, vous la faites cuire au four.

Gâteau de Compiègne.

C'est une pâte à brioche que vous tenez aussi molle que celle du baba ; vous y mettez du raisin de Corinthe et du cédra confit coupé en filets, environ un quarteron de sucre pilé ; vous le disposez dans un moule beurré, et vous le faites cuire au four, après être revenu comme le baba.

Nota. Le baba et le gâteau de Compiègne se faisant cuire dans des moules, on doit faire le levain avec un peu plus de beurre, tenir le levain plus mou, ainsi que la pâte, comme il a été dit. On le sert renversé, et sur un plat garni d'une serviette.

Échaudés.

Prenez deux litres de farine ; passez-les au tamis ; mettez au milieu un peu plus d'une demi-once de sel fin, que vous ferez fondre avec un peu d'eau, une demi-livre de beurre, dix œufs entiers : maniez le beurre et les œufs, et incorporez la farine petit à petit. Si votre pâte, qui doit être molle, ne l'est pas assez, ajoutez-y des œufs. Votre pâte étant rassemblée devant vous, il faut, en l'éloignant, la

frapper avec vos deux poings fermés, et la rapprocher et l'éloigner jusqu'à quatre fois. La beauté de l'échaudé dépend de ce travail. Vous la brisez de nouveau, en la coupant avec vos doigts, et imitant la pétrissure des garçons boulangers. Etant ainsi finie, déposez-la sur une planche ou sur un linge saupoudré de farine. Au bout de douze heures, coupez-la par bandes, et roulez-la sur une table avec un peu de farine : coupez les échaudés de la grosseur qui vous convient, et déposez-les sur des couvercles saupoudrés de farine. Vous avez un chaudron sur le feu, à peu près rempli d'eau, et lorsqu'il est prêt à bouillir, vous y glissez les échaudés, et vous avez soin, au bout d'un instant, de remuer le chaudron, pour les exciter à monter, puis vous les enfoncez avec une écumoire. Il faut éviter qu'ils bouillent. Vous apercevant, au bout de quelques minutes, qu'ils sont fermes sous le doigt, vous les retirez et les mettez dans un seau d'eau fraîche. Vous les changez d'eau s'il est nécessaire, et les retirez au bout de deux ou trois heures. Etant égouttés autant de temps, et plus, si vous le pouvez, mettez-les sur un plafond et faites-les cuire au four.

Gâteau à la Madeleine.

Mettez dans une terrine trois ou quatre œufs, une demi-livre de sucre, une demi-livre de farine ; faites fondre un quarteron de beurre ; délayez le tout ensemble ; mettez-y de la fleur d'orange. Si votre pâte n'est pas assez liquide, ajoutez-y de l'œuf. Ayez un ou plusieurs petits moules bien beurrés ; versez-y la pâte, et faites cuire au four.

DE LA PATE ROYALE EN GÉNÉRAL.

Il est nécessaire de savoir bien faire cette pâte, car elle sert à beaucoup d'entremets variés. Qu'on la détrempe à l'eau ou à la crême, elle exige les mêmes soins. Lorsqu'on est parvenu à la bien faire, on y trouve une grande ressource. Vous mettez dans une casserole environ deux verres d'eau, près d'un quarteron de beurre, une écorce de citron et du sel. Ayez de la farine passée au tamis : du moment où cet appareil commence à bouillir, mettez la casserole sur le bord du fourneau ; retirez l'écorce du citron. D'une main, vous mettez de la farine autant qu'elle en peut boire. Il faut la remettre sur le feu, et la laisser environ cinq minutes,

en continuant de la remuer. Elle sera à son point, lorsqu'elle se détachera de la casserole. Vous la mettrez dans une autre : puis vous mettrez vos œufs un à un, en les mêlant à la pâte jusqu'à ce qu'elle s'attache aux doigts : puis il faut beurrer légèrement, et fariner les plafonds sur lesquels vous les coupez de la grosseur d'une forte noix. Après les avoir dorés vous les mettez cuire au four.

Ces mêmes choux étant ainsi placés sur le plafond, vous pouvez avoir des amandes coupées en petits dés ou en filets, que vous mêlez avec du sucre pilé, et vous en mettez sur chacun de ces choux avant que de les mettre au four.

Pains à la Duchesse.

On les tient un peu plus fermes, pour pouvoir les rouler sur une table saupoudrée de farine; vous leur faites prendre la forme d'un boudin, et les coupez de deux à trois pouces de long, et vous les placez sur un plafond. Lorsqu'ils sont cuits, vous les ouvrez sur le côté; vous mettez dans chacun une cuillère à café de gelée ou de toute autre confiture, et vous servez.

Gâteau à la Crême.

C'est la même pâte royale ; le changement consiste, au lieu d'eau, à y mettre de la crême. Il faut éviter d'y mettre trop de farine. Ces gâteaux se couchent sur le plafond en forme ronde, en les mouillant un peu plus ; vous pouvez les coucher comme des biscuits à la cuillère : vous les dorez, et faites cuire au four.

Poupelin.

Il faut préparer cette pâte comme les autres, mais il faut moins de beurre et plus de farine, et la finir moins liquide. Vous beurrez le moule ou casserole où vous devez le faire cuire : votre pâte finie comme elle doit l'être, vous le mettez dedans, et à un four qui ne soit pas trop chaud. Etant cuit, enlevez le dessus; puis, avec une cuillère, ôtez toute la pâte qui se trouve en dedans : mettez-la sécher au four. Lorsqu'il est suffisamment cuit, retirez-le de la casserole, ayez de la gelée de groseille que vous aurez délayée, et avec un doroir vous étendez dans l'intérieur, et vous le renversez sur un plat garni d'une serviette.

DES RAMEQUINS.

On prépare de l'eau dans une casserole ; on y met un peu de beurre et point de sucre, du sel, du fromage de Gruyère et de Parmesan râpés; vous les finissez avec de la farine et des œufs, comme l'autre pâte. On peut les faire d'une autre sorte : on fait de la pâte royale sans sucre, et lorsqu'elle est mouillée avec les œufs, on met du fromage de Parmesan râpé, et le double de Gruyère coupé en petits dés. Etant bien mêlés, couchez-les sur le plafond, et faites cuire.

Nota. Je dois observer aux personnes qui n'ont pas l'habitude de la pâtisserie, qu'il faut beurrer bien légèrement le plafond, et le fariner de même; car s'il y avait trop de beurre, les choux ou pains glisseraient l'un contre l'autre, et feraient un très-mauvais effet. L'autre précaution, c'est de ne point les mettre trop près l'un de l'autre; ce qui aurait encore le même inconvénient.

Talmouses.

Ayez un peu de pâte royale; mêlez-y du fromage de Brie bien nétoyé, et écrassez du fromage à la pie; mouillez avec quelques œufs, goûtez si c'est d'un bon sel. Ayez des rognures de feuilletage ou pâte brisée; abaissez-la de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous; ayez un coupe-pâte de trois ou quatre pouces de diamètre; posez sur chacun de ces ronds une boule de votre pâte à talmouse, de grosseur à pouvoir relever la pâte, et donnez la forme d'un chapeau à trois cornes; vous les dorez et mettez cuire au four.

Cet appareil de talmouse étant bien fait, on peut fouetter les blancs des œufs qui auraient servi à la pâte. Etant bien mêlés, on les met cuire au four dans des petites caisses.

Fondus.

On peut s'exempter de mettre de la pâte royale; mais je préfère en introduire une petite dose, qui donne un peu de soutien au fondu. On met à ce peu de pâte autant de fromage de Gruyère que de Parmesan râpés, un peu de beurre que l'on fait fondre, et on le met dans la pâte, que l'on délaye avec des jaunes d'œufs, et dont on fouette les

blancs; on les met dans les caisses sans les remplir, et au four un peu doux.

Les fondus se servent au moment : on doit se disposer à ne les mettre au four qu'un instant avant de les servir.

Frangipane.

On met deux ou trois œufs entiers dans une casserole, avec autant de farine qu'en peuvent boire les œufs. Etant bien délayée, on achève de la mouiller avec du lait; on la tourne sur le feu, et on la laisse cuire pendant un quart-d'heure, ayant soin de continuer de la remuer pour qu'elle ne s'attache pas : on l'assaisonne d'un peu de sel, du sucre, de la fleur d'orange, des macarons écrasés, et l'on s'en sert soit pour tourtes, tartelettes et autres entremets.

DES TOURTES, DES FLANS ET DES TARTELETTES.

Les tourtes se composent d'un fond de pâte brisée ou de rognures de feuilletage que l'on met sur une tourtière, et que l'on entoure d'une bande de feuilletage de l'épaisseur d'un travers de doigt et de la largeur de près de deux doigts; on fait cette bande assez longue pour que l'un des bouts rejoigne l'autre, et au milieu on peut y mettre de la frangipane, de toutes sortes de confitures, des fruits préparés comme pour compotes, tels que pêches, abricots, cerises et autres. Ces tourtes se couvrent quelquefois (lorsque ce sont des confitures) de petites bandes roulées ou d'un léger feuilletage découpé. Les flans se font avec une pâte à dresser (voyez cet article) : on l'abaisse de l'épaisseur d'une pièce de 2 fr. ; on en retire le bord à la hauteur d'un pouce et demi : on lui donne une forme régulière : on met dedans tel fruit qui convient, des marmelades, des crêmes, et même des soufflés, et l'on fait cuire au four. Pour les tartelettes, on a des petits moules en fer-blanc, et en diminutif, on les fait avec les mêmes fruits ou crêmes que les tourtes.

Darioles.

On a une douzaine de petits moules à pâté au jus, que l'on fonce avec des rognures de feuilletage ou de pâte brisée : on met dans une terrine deux œufs entiers, environ deux cuillerées à bouche de farine délayée, et on y ajoute deux autres jaunes d'œufs, du sucre en poudre, de la fleur

d'orange pralinée ou autre, des macarons écrasés, de la crême ce qui peut tenir dans les moules, une idée de beurre que l'on a fait fondre, et que l'on mêle dans l'appareil au moment de les remettre au four. Les moules étant remplis, on les met sur un plafond, et l'on fait cuire. Ces mêmes darioles peuvent être au chocolat, à la vanille, etc.

Panequais.

On met dans une terrine trois œufs entiers, environ trois cuillerées à bouche de farine : on les mêle ensemble, et l'on délaye avec une chopine de crême. On a du beurre clarifié : on a une petite poêle, dans laquelle on met une idée de beurre et une cuillère à ragoût de l'appareil : on en forme des panequais en forme de crêpe, et l'on voit s'ils sont trop délicats ou pas assez : c'est pourquoi il ne faut pas mettre toute la crême. Etant assuré qu'ils sont bien, on les assaisonne d'un peu de sel et de sucre : on les roule dans la poêle, on les met à côté l'un de l'autre : et lorsque le fond du plat est garni, on les saupoudre de sucre pilé : l'on remet de nouveaux panequais par-dessus. L'entremets fini, on met du sucre par-dessus. On les glace avec une pelle rouge. On peut les servir sans sucre. On peut les renverser à plat; mais, en les roulant, on peut les faire plus délicats.

Rissoles.

On peut les faire avec un hachis ou purée de gibier, ou de volaille, ou farce cuite. On abaisse des rognures de feuilletage ou de pâte brisée, mince comme une pièce de vingt sous, on dispose par petites boules la farce ou hachis sur cette pâte, à un pouce et demi du bord, et à deux pouces à peu près de distance. Ayant fait ainsi la première rangée, on mouille la pâte avec des œufs battus ; on la replie, pour que les petites boules soient couvertes. Avec la pointe du couteau, on les découpe en forme de petits chaussons ; on appuie sur les bords, pour qu'en cuisant elles ne se décolent pas. En ayant suffisamment, on les met sur un couvercle fariné, et on les met cuire dans de la friture. Ayant assez de couleur, on les égoutte, et l'on sert.

Gâteau au fromage.

On prend un quart de bon fromage de Brie, le meilleur

que l'on puisse avoir. Etant bien épluché, on le pile, et on le passe au tamis ; on prend deux litres de farine, une livre de beurre manié et huit œufs; on pétrit le tout comme une autre pâte; on la laisse reposer pendant une demi-heure; on en forme un gâteau, on le dore, et on le fait cuire.

Gâteau d'Amandes.

On émonde et l'on pile environ une livre d'amandes; on y met trois quarterons de sucre, de la fleur d'orange et un demi-verre de crême ; on abaisse des rognures de feuilletage, de la grandeur que l'on donne au gâteau, et l'on y met les amandes; on les recouvre d'un autre abaissé de feuilletage découpé et de même grandeur ; on goudronne le tour avec la pointe d'un couteau; on dore le gâteau; on le met cuire au four; on le recouvre de sucre pilé avant de le servir.

Génoise.

On casse quatre œufs entiers dans une terrine, un quarteron de sucre et un quarteron d'amandes pilées, et un peu moins d'un quarteron de farine. Le tout étant bien mêlé, on verse cet appareil sur un plafond beurré, et on l'étend de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs. Etant cuite, on coupe avec le couteau en losanges ou carrés, ou avec un coupe-pâte, et l'on sert.

Croque-en-bouche.

C'est une pâte royale, moins délicate, que l'on couche sur un plafond de la grosseur d'une aveline, et tous égaux; on les dore, et on les met cuire au four. On fait clarifier environ trois quarterons de sucre au degré du cassé (voyez *Sucre*, à l'article *Office*) ; on prend ces petits choux en dessous avec une fourchette; on les trempe dans le sucre, et on les place dans un moule ou casserole huilée ou beurrée, l'un après l'autre : il faut qu'ils se touchent; on commence par le milieu du fond du moule jusqu'aux bords; après quoi on les renverse, et l'on sert sur une serviette.

Pâte à nouilles.

On prépare sur le tour à pâte un demi-litre de farine, un peu de sel, trois ou quatre œufs; on met du beurre gros

comme la moitié d'un œuf; on en fait une pâte la plus ferme que l'on peut. Etant assemblée, on la laisse reposer; on en fait trois ou quatre morceaux, que l'on abaisse le plus mince possible; on replie chaque bande l'une sur l'autre, et on les coupe en forme de vermicel, ayant soin de les saupoudrer de farine. Etant toutes coupées, on les soulève légèrement, et on les laisse sécher pendant une heure ou deux; après quoi on les met à l'eau bouillante, avec un peu de sel, pendant environ dix minutes. Ecumez l'eau, mettez les nouilles, et égouttez-les sur un tamis.

Les nouilles, étant ainsi préparées, peuvent s'employer pour potage, en ayant d'excellent bouillon, dans lequel on les met bouillir pendant deux ou trois minutes. Etant bien dégraissé, on sert le potage.

Les nouilles se font cuire dans du lait, avec un morceau de beurre, du sucre, le sel nécessaire et de la fleur d'orange. Ayant assez de consistance, on les dresse sur un plat. Etant bien unies, on les pane à la mie de pain et au beurre, et on leur fait prendre couleur au four.

Elles se préparent, après être suffisamment cuites, comme le macaroni au fromage de Parmesan et de Gruyère. (Voyez *Macaroni.*)

On peut aussi, étant cuites dans de la crême assaisonnée de sucre et de fleur d'orange, et après avoir mis quatre à cinq jaunes d'œufs, fouetter les blancs d'œufs et en faire un soufflé.

Pâtes d'Amandes.

On émonde une demi-livre d'amandes douces et une couple d'amères; on les pile fortement; on les mouille avec du blanc d'œuf et un peu de jus de citron. Etant pilées à ne pas apercevoir de grumeaux, on les met dans un poêlon d'office, avec un peu moins d'une demi-livre de sucre; on la passe au tamis de soie; on la mêle avec une cuillère de bois, et on ajoute un peu de blanc d'œuf; on la fait dessécher sur un feu très-doux. On s'aperçoit qu'elle est à son point, lorsqu'en passant le doigt dessus, elle ne s'y attache plus. On la sort du poêlon, et on la roule sur du sucre pilé; on l'enveloppe, étant froide, dans une feuille de papier, et l'on s'en sert au besoin.

Pâte d'office.

On prend environ trois quarterons de sucre, pas tout-à-

fait un litre de farine, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, deux œufs entiers. On fait une pâte la plus ferme possible; on y met un peu de fleur d'orange. Lorsqu'elle est reposée, on l'abaisse, et on fait des plafonds de rochers, des maisons, etc.

Biscuit de Savoie.

On casse quinze œufs; on met les blancs séparément, et les jaunes dans une terrine, avec une livre de sucre pilé, de la fleur d'orange, du zeste d'écorce de citron hachée; on les remue bien avec une spatule ou cuillère de bois; on fouette les blancs, et lorsqu'ils sont pris bien ferme, on les mêle légèrement avec les jaunes. On passe dans un tamis trois quarterons de farine, que l'on introduit dans cet appareil; et lorsque l'amalgame est bien fait, on le verse dans un moule de cuivre ou de fer-blanc, que l'on a beurré avec du beurre fondu, et saupoudré de sucre fin. On met cuire au four. On peut, avec cet appareil, en mettre cuire dans des caisses. Etant froid, on le coupe par morceaux, et on les glace avec du chocolat; on les fait griller, et l'on s'en sert en beignets, etc.

OFFICE.

Manière de clarifier le Sucre.

Pour quatre livres de sucre que l'on casse par morceaux, il faut environ une pinte d'eau, dans laquelle on met un blanc d'œuf que l'on fait mousser; on met les deux tiers de cette eau blanche avec le sucre dans une poêle d'office. Etant sur le feu, on remue avec une écumoire, et lorsque le sucre commence à bouillir, on y mêle un peu d'eau blanche : lorsque l'écume est formée, on l'enlève avec l'écumoire. On continue de mettre un peu d'eau, et d'écumer jusqu'à que l'on s'aperçoive qu'il est clair. Après avoir réduit un instant, on le passe au tamis ou dans une serviette mouillée; on le met dans une terrine, et l'on s'en sert au besoin.

Les proportions se diminuent et s'augmentent suivant la quantité de sucre ou cassonade dont on a besoin. D'après cette clarification, il est plusieurs degrés de cuisson qu'il est

plus facile d'indiquer que d'exécuter. Dans ces procédés, il faut un peu d'habitude, et l'avoir vu faire. Le premier degré se reconnaît lorsque le sucre, remis sur le feu, en y trempant le doigt, l'appuyant sur le pouce, il se forme un petit filet qui se rompt de suite. Lorsqu'il s'étend davantage, et qu'il forme le filet plus long, il se trouve au grand lissé. A mesure que le sucre continue de bouillir, il acquiert un nouveau degré de force. Lorsque le filet se prolonge davantage qu'à celui du grand lissé, il est au petit perlé; et, en rouvrant entièrement les doigts, s'il ne se casse pas, c'est le degré du grand perlé.

Cuisson à la plume.

Le sucre continuant sa réduction, on reconnaît qu'il est à la plume, en soufflant sur l'écumoire : le sucre doit s'en échapper en petites bulles, et former une espèce de fil. Il acquiert le degré de la grande plume après avoir fait un bouillon de plus, et que les fils ou bulles paraissent avoir plus de consistance.

Sucre au petit et grand cassé.

On a un verre d'eau fraîche : après le degré de cuisson de plume, on trempe le doigt dans le sucre, et on le met promptement dans le verre; on le roule avec le pouce; s'il se casse sous la dent et s'y attache, il est alors au petit cassé. A celui-ci, succède le grand cassé, qui consiste à tremper son doigt dans le sucre, et lorsqu'on l'a mis sous la dent, s'il se casse sans s'y attacher, le sucre est arrivé au dernier degré de cuisson; il faut l'employer pour les objets auxquels cette cuisson est nécessaire : un bouillon de plus, il se trouverait au caramel.

Marmelade d'Abricots.

Il faut prendre des abricots qui soient mûrs, les ouvrir en deux, en ôter la peau qui est tachée. On les émince. Pour chaque livre d'abricots, il faut trois quarterons de sucre. On mêle le tout ensemble, et on les met cuire dans une poêle à confitures : on ne cesse de la remuer, de crainte qu'elle ne s'attache. On s'aperçoit qu'elle est cuite, en en prenant sur le doigt, en appuyant le pouce dessus, et le

relevant ; si elle forme un filet, il faut la retirer, et la mettre dans les pots. Il faut casser une partie des noyaux, en retirer les amandes, et les mettre à l'eau bouillante, pour en enlever la peau. Un instant avant que la marmelade soit cuite, on les jette dedans.

Il est préférable d'employer du sucre, parce qu'il faudrait clarifier la cassonade, et ce serait une bien faible économie. D'autres personnes ne mettent qu'une demi-livre de sucre par livre de fruit ; alors cela produit moins de confiture ; elle est obligée de cuire plus long-temps, et se trouve moins belle.

Pâte d'Abricots.

On émince des abricots comme ci-dessus ; on les met sur le feu, et on les réduit en marmelade que l'on passe au tamis. On met une livre de sucre pour une livre de marmelade. Le sucre étant clarifié et réduit au petit cassé, on y met les abricots, et l'on fait cuire cette pâte plus que la marmelade ; on la verse dans des moules, et l'on met sécher à l'étuve. L'on s'en sert au besoin.

Nota. Les personnes qui ont des fruits de leur jardin, je les engage à faire beaucoup de marmelade d'abricots, car rien ne contribue autant à faire de bonnes charlottes, pommes au beurre, et tous les entremets de pommes, que la marmelade d'abricots.

Marmelade de Pêches.

On ôte la peau de la pêche ; on l'émince, et on met, comme pour la marmelade d'abricots, trois quarterons de sucre par livre de pêche ; elle se fait de même.

Confitures de Cerises.

On prend de belles cerises ; on en ôte la queue et le noyau. Il faut au moins trois quarterons de sucre par livre de fruit. Le sucre étant clarifié et réduit au petit cassé, on y met les cerises. Quand elles ont bouilli trois ou quatre minutes, et qu'on les a écumées, on les dépose dans une terrine de grès. Le lendemain, on passe le sirop des cerises au tamis, et on le fait réduire au point où il était la veille ;

on y remet les cerises ; on achève de les faire cuire, et on les met dans les pots.

Gelée de Groseilles.

On prend des groseilles rouges et environ un quart de blanches; on les égrène, et on les met dans une poêle à confitures avec un verre d'eau. Quand elles ont jeté quelques bouillons, on les met sur un tamis de crin, et on appuie dessus le fruit, pour que tout le jus passe. On le laisse déposer un instant. Le sucre étant au grand cassé, on y jette le jus que l'on a tiré à clair. On s'aperçoit que la gelée est cuite, lorsqu'en en laissant tomber quelques gouttes sur une assiette, elles ne s'écartent pas. On la retire du feu, et on la met dans des pots.

Lorsque l'on désire que la gelée de groseilles soit framboisée, sur une quantité quelconque, on peut mettre un cinquième de framboises, dont on obtient le jus avec celui de la groseille.

Épine-Vinette.

Il faut la prendre bien rouge; on l'égrène; mais l'on peut s'en dispenser : on met une livre et demie de sucre pour une livre de fruit, le sucre clarifié et au degré du petit cassé. On y met l'épine-vinette. Lorsqu'elle bout, on l'écume. Etant cuite à son point, on la retire, et on la met dans des pots.

Il y a deux sortes d'épine-vinette : celle qui est sans pepins est préférable.

Marmelade de Prunes de Reine-Claude.

On fend en deux des prunes bien mûres; on en ôte le noyau; on les écrase; on les passe au tamis ou à la passoire. Il faut une demi-livre de sucre par livre de fruit. Etant cuit au petit cassé, on y met les prunes, et l'on finit comme la marmelade d'abricots. On peut s'exempter de passer les prunes en marmelade.

Marmelade de Coins.

On a des coins bien mûrs; on les coupe en quatre; on en ôte la pelure et les pepins; on les met cuire dans l'eau, au point de pouvoir les écraser; on les égoutte, puis on les

pile et on les passe au tamis. On a du sucre clarifié, et au degré du petit cassé; on y met la purée de coins. Etant cuite à son point, on la verse dans des pots.

Il faut presqu'autant de sucre que de purée de coins.

Gelée de Pommes.

On prend des pommes de reinette : on les coupe par quartiers: on en ôte la pelure et les pepins ; on les émince, et on les met cuire dans de l'eau; on verse les pommes sur un tamis, pour que le jus de la pomme puisse en sortir : on passe ce même jus dans une chausse neuve. Ce jus tiré, on le verse dans le sucre au degré du grand cassé ; on essaye sa cuisson, en laissant tomber quelques gouttes sur une assiette : et lorsqu'elles forment une perle, on peut la mettre dans les pots.

Fruits à l'eau-de-vie.

Pour avoir une donnée certaine, il faut peser son fruit, et chaque livre de fruit demande un quarteron de sucre : ainsi, pour huit livres de fruit, il faut deux livres de sucre clarifié. L'eau-de-vie doit être prise à vingt-deux degrés, et l'on en met suffisamment pour que les fruits en soient couverts.

Pêches.

On a une poêle d'office avec de l'eau bouillante ; on y met les pêches, et on les retire à mesure que la peau s'en détache ; on les ôte de dessus le feu, et on les retire pour les mettre à l'eau fraîche ; on en ôte la peau ; on les met égoutter sur un tamis, et ensuite dans le sucre clarifié ; on leur fait faire trois ou quatre bouillons; on les couvre, on les écume, et on les verse dans une terrine. Le lendemain, on retire le sucre, et on lui fait faire huit à dix bouillons ; on le verse sur le fruit; on le couvre de papier. Le troisième jour, on fait faire deux ou trois bouillons au tout ensemble. On laisse refroidir ; on retire les pêches l'une après l'autre; on les place avec soin dans des bocaux; on met de l'eau-de-vie dans le sirop, et on remplit les bocaux, que l'on couvre d'un liége et de parchemin.

Nota. On ne peut donner trop de soin tant au choix du fruit, pour le degré de maturité, que pour le faire

blanchir, et pour sa cuisson dans le sucre, il faut avoir la précaution de ne point écraser (ceci doit s'appliquer aux autres fruits, car tous ceux qui se trouveraient atteints de trop de cuisson, seraient susceptibles de ne pas se conserver) : il faut donc préférer en faire une compote. Aucuns de ces fruits ne doivent être trop mûrs.

Abricots à l'eau-de-vie.

On pèle les abricots, et on les met dans une poêle d'office avec de l'eau. Dès que les abricots montent dessus, on les retire soigneusement, et on les met à l'eau fraîche ; ensuite on les égoutte sur des tamis. On a le sucre nécessaire clarifié et au petit perlé (voyez *Sucre*), dans lequel on met les abricots, et on leur fait faire cinq à six bouillons ; on les laisse refroidir dans la poêle, et on les retire pour les mettre dans des bocaux. Si on croit que le sucre n'est pas assez réduit, on lui fait jeter un bouillon. On a soin de l'écumer, et ensuite on le mêle à l'eau-de-vie ; on en remplit les bocaux, et on les couvre comme ceux des pêches.

Des Prunes de Reine-Claude.

Elles exigent les plus grands soins ; il faut qu'elles soient très-vertes, et prises avant leur maturité. On les pique avec une épingle ; on supprime le bout de la queue, et on les met sur le feu dans une bassine où elles puissent tremper dans l'eau ; on les remue avec précaution, et lorsque l'eau a acquis un degré de chaleur à ne pouvoir endurer le doigt, on les retire du feu ; on les couvre d'un linge, et on les laisse pendant vingt-quatre heures ; après quoi on les remet sur un feu doux environ trois heures, au degré de chaleur où on les a retirées la veille, ayant soin de les remuer avec précaution. Lorsqu'elles commencent à reverdir, on rend le feu plus vif, et lorsqu'elles montent sur l'eau, il faut les retirer, en s'assurant si elles fléchissent sous les doigts. On les met à l'eau fraîche, ensuite on les égoutte sur des tamis. Le sucre clarifié étant au premier degré, on le verse dans une terrine de grès, et l'on y met les prunes pendant un jour, après on retire le sucre, et on lui fait faire un bouillon. On l'écume, et on met les prunes pendant un instant, on les met de nouveau dans des terrines pendant vingt-quatre heures. Le troisième jour, on retire en-

core le sirop, et après l'avoir écumé, on y met de nouveau les prunes pour y faire un léger bouillon, et passer encore vingt-quatre heures dans les terrines, après quoi on les égoutte, et on les dépose dans les bocaux, ayant soin de supprimer celles qui seraient écrasées : on fait ensuite recuire un peu le sucre, et on y mêle l'eau-de-vie. Etant bien froid, on le met sur les prunes, et on les couvre comme les autres fruits.

Mirabelles.

On évite qu'elles soient mûres, on les pique, et on les met dans l'eau jusqu'à ce que la chaleur les fasse monter ; on les retire à mesure, pour les mettre à l'eau fraîche. Etant égouttées, on les met dans le sucre au même degré que pour les reine-claudes. Après avoir donné un bouillon, on les dépose dans une terrine, et l'on continue pendant deux jours de suite; on les égoutte, et on les met dans les bocaux. On procède, pour le sirop, comme pour les précédentes.

Poires de Rousselet.

Il faut qu'elles ne soient pas trop mûres. On les pique, et on les met à l'eau bouillante. Lorsqu'elles commencent à s'attendrir, on les met à l'eau fraîche, on les pèle, et on parc le bout de la queue : on les met dans une autre eau fraîche, où on aura pressé le jus de deux citrons. On a le sucre tout prêt et au même degré, on y met les poires après qu'elles ont égoutté sur un tamis, et on leur fait faire huit à dix bouillons, on les écume, et on les dépose dans une terrine pendant vingt-quatre heures, et le lendemain on leur fait faire la même ébullition. Letroisième jour, on égoutte le sucre, on lui fait faire quelques bouillons, on coule les poires dedans, on leur donne cinq à six bouillons, et on les écume. Etant refroidies, on les met dans les bocaux : on finit le sirop, et on le couvre comme les précédens fruits.

Cerises à l'eau-de-vie.

On choisit les plus belles cerises, on coupe le bout de la queue, on les met dans des bocaux avec de l'eau fraîche, et on les emplit comme si elles devaient y rester, on égoutte ensuite l'eau, on la mesure pour donner l'idée de la quan-

tité d'eau-de-vie dont on a besoin. Si le sucre est bien blanc, on peu se dispenser de le faire clarifier. On le met dans une terrine, et l'eau-de-vie par-dessus. Etant fondu, on verse le tout sur les cerises, que l'on a bien égouttées avant que de les mettre dans les bocaux, et on les couvre avec soin.

Nota. Il faut un quarteron de sucre par livre de fruit. On peut leur donner le goût de coriandre, de girofle et de canelle, en mettant ces objets dans un petit linge que l'on retire lorsque l'on croit que les cerises en ont reçu le goût.

Raisiné de Raisins.

On prend des raisins bien secs, et que l'on peut laisser amortir pendant quelques jours; on les égrène, et on presse les grains entre les mains; on les met sur le feu pour bouillir doucement. On écume le raisiné; on a soin de le remuer, pour qu'il ne s'attache pas. Lorsqu'il est aux trois-quarts réduit, on le passe à l'étamine ou au tamis de crin: puis on le remet sur le feu. On achève de le cuire, en continuant de le remuer. Etant à son point, on le dépose dans des pots, et on le couvre lorsqu'il est refroidi.

Raisiné de Bourgogne.

On extrait le jus du raisin, duquel on a ôté la grappe, comme ci-dessus : on le met, après être passé au tamis, dans une chaudière où on met les fruits coupés en quartiers et bien épluchés, mais chaque fruit séparément. A mesure qu'il y en a un de cuit, on le retire et on le met égoutter : l'on en fait autant des autres. Il faut que les fruits conservent une certaine fermeté. Etant tous égouttés et tout le jus réuni dans le chaudron, on continue à le faire bouillir, ayant soin de l'écumer lorsqu'on le croit nécessaire. On y met tous les fruits et on achève de cuire, ayant soin de toujours le remuer. Lorsqu'il est cuit, on le met dans les pots, on lui fait passer une nuit au four. Après être bien refroidi, on le couvre.

DES COMPOTES.

Les différens fruits qui se succèdent depuis le mois de juin jusqu'à la fin de septembre, facilitent le dessert, tant

en fruits servis naturellement, qu'en ceux que l'on sait rendre agréables à la vue et au goût par les différentes manières de les présenter.

Compote de cerises.

On peut éviter de clarifier le sucre. On en prend une demi-livre ; on le fait fondre dans un peu d'eau. Etant réduit, on y met une livre de cerises dont on aura coupé la moitié de la queue. Ayant fait quelques bouillons et étant bien écumées, on laisse refroidir les cerises, on les dresse l'une après l'autre dans un compotier, on fait réduire le sirop, et on le verse sur les cerises.

Compote de groseilles.

On égrène une livre de belles groseilles, on les lave, on les égoutte, on a trois quarterons de sucre clarifié au petit perlé, et on y met les groseilles : on leur fait faire un léger bouillon. On les retire du feu, en remuant un peu la bassine : si elles n'étaient pas assez cuites, on leur donnerait un nouveau bouillon. On enlève l'écume avec du papier, et on coule la compote dans le compotier.

Compote de framboises.

Elle se fait de même que celle de groseilles. Il faut éviter que le fruit soit écrasé; si on n'a pu l'éviter, il faut passer le jus au tamis, le faire réduire, et en faire une gelée que l'on coule dans le compotier.

Abricots verts avec leur peau.

Il faut les prendre avant que le noyau commence à durcir. On s'en assure en passant une épingle au travers. On met une bassine sur le feu, de l'eau et de la cendre de bois neuf, on écume les charbons et au bout de quelque tems, lorsque cette eau paraît douce et grasse, il faut la retirer du feu. Etant reposée, on la tire à clair, et on la remet sur le feu, quand elles commence à bouillir, on y jette trois ou quatre abricots pour voir s'ils se nétoyent bien, et on y met les autres : il faut les remuer avec une cuillère, et éviter qu'ils ne bouillent. On s'aperçoit si la bourre s'en détache, on les retire du feu et on les met dans de l'eau tiède, on

achève de les nétoyer, ensuite on les remet dans de l'eau, sur le feu, pour les faire blanchir. On reconnaît qu'ils le sont assez lorsqu'une épingle entre facilement, on ralentit le feu; on les couvre avec un plat et une serviette : au bout d'une heure ils sont redevenus verts. On les retire de nouveau, et on les met à l'eau fraîche ; on les égoutte; on a du sucre clarifié et un peu liquide, dans lequel on leur fait faire un seul bouillon; on les écume ; on les met dans une terrine (il faut qu'il y ait assez de mouillement pour qu'ils trempent.) Le lendemain, on retire le sucre, on lui fait faire une douzaine de bouillons, on le jette sur les abricots. Il faut continuer de même pendant deux ou trois jours. Au bout de ce temps, l'on voit si on a suffisamment de sucre pour le fruit; on en ajoute ce qui est nécessaire, et on le fait cuire au grand perlé. On verse les abricots pour qu'ils fassent cinq à six bouillons couverts; on les écume, et on les dépose dans des pots.

Les amandes vertes se prennent avant leur maturité; elles se lessivent, et se préparent de la même manière que les abricots verts.

Compote d'Abricots.

On peut les faire avec leur peau; on les pèle de même, fendus en deux ou conservés entiers : dans l'un ou l'autre cas, il faut que les abricots soient bien jaunes. On les met mijoter dans du sucre clarifié, jusqu'à ce que l'on s'aperçoive qu'ils soient cuits; on les retire, on les place dans un compotier; on fait réduire le sirop à son point, et on le verse sur la compote, en le passant au tamis.

Si les abricots ont été cuits par moitié, il faut casser les noyaux, en émonder les amandes, et mettre les abricots de manière que l'amande s'aperçoive.

Compote de Pêches.

On a six pêches ; on les fend en deux; on les met à l'eau bouillante pour en pouvoir enlever la peau; on les rafraîchit, et on les met dans du sucre clarifié pour les achever de cuire. On les dresse dans le compotier, et on verse le sirop dessus au travers d'un tamis.

Compote de poires d'été.

Soit la poire de rousselet ou autre, il faut, après les avoir piquées, les mettre blanchir à l'eau bouillante. Lorsque l'on s'aperçoit qu'elles commencent à s'amollir, il faut les mettre à l'eau fraîche, les peler et les parer. On a du sucre clarifié que l'on mouille assez pour que le fruit puisse tremper; on les fait frémir dans le sucre, et on les retire du feu. Lorsqu'elles ont jeté leur eau, on les fait bouillir; lorsqu'elles ne jettent plus d'écume, la compote est faite. Si le sirop est trop long, on le fait réduire, et on le passe au tamis.

Nota. Pour une seule compote, il ne faut guère plus d'un quarteron de sucre. On peut s'exempter de le faire clarifier lorsque l'on emploie de beau sucre blanc; on le met dans l'eau, et on a soin d'écumer la compote; il faut aussi que le fruit, pendant la cuisson, baigne dans le mouillement : ensuite on fait réduire le sirop.

DES POIRES D'HIVER.

Le bon-chrétien, le franc-réal et autres se coupent en deux : on les fait blanchir et rafraîchir; on les pèle; on ôte le cœur. Etant bien parées, on les fait mijoter dans le sucre : elle se finit comme la compote ci-dessus.

Compote de Martin-sec.

On a douze à quinze poires; on pare la queue et la tête; on les fait mijoter dans le sucre suffisamment mouillé. Etant cuites, on les dresse dans le compotier, et l'on passe le sirop au tamis. Cette compote étant de poires, on en a laissé la peau : on peut mettre un demi-verre de vin rouge pour en varier la couleur.

Compote de Catillac.

On a quatre ou cinq poires de catillac; on les coupe en deux ou par quartiers, suivant leur grosseur; on en ôte le cœur et la pelure; on les met dans une marmite avec du sucre et un verre de vin rouge et de l'eau. Etant presque cuites, on les fait aller à grand feu : on a soin qu'elles soient couvertes. On ne les retire de la marmite que lorsqu'elles sont presque froides et d'un beau rouge.

Compote au caramel.

Elle se fait avec des compotes qui ont déjà servi. On dispose dans le fond d'un poêlon d'office du sucre en poudre, et on met les morceaux de poires dessus. Etant sur le feu, il se forme un caramel, dont les poires prennent la couleur ; on les enlève, et on les dresse dans le compotier. On détache le caramel du poêlon avec le sirop, et on le met sur la compote. S'il était trop attaché, on ne mettrait que du sirop sous les poires.

Compote de poires grillées.

On jette les poires sur un fourneau bien ardent; on les remue pour qu'elles grillent également; après quoi on les enterre dans de la cendre rouge, et on les achève de cuire. Etant retirées, on les approprie; on en ôte la peau; on les coupe en deux si elles sont grosses. Etant bien lavées, on les achève de cuire dans du sucre, comme les autres compotes. Les poires de bon-chrétien sont préférables à toutes autres.

Nota. Cette manière de griller les poires peut s'appliquer aux pommes et aux pêches.

Compote de Pommes de Calville.

Elles ne se pèlent point; on les coupe en deux; on en ôte le cœur, on le met dans de l'eau avec un quarteron de sucre : cela suffit pour cinq pommes. On les fait mijoter : à mesure qu'il y en a de cuites, on les dresse dans le compotier; on fait réduire le sirop; on le passe au tamis, par-dessus les pommes.

Compote de Pommes de Reinette.

On prend six belles pommes ; on les coupe en deux; on en ôte les cœurs; on les pique à mesure, et on les met dans l'eau. Etant toutes préparées, on les met cuire dans du sucre clarifié, ou simplement du beau sucre et de l'eau : on les finit comme les pommes de calville.

Compote de Pommes de Reinette pelées.

Il faut les couper en deux, en ôter les cœurs et la pelure; on les met dans l'eau à mesure, et on les retire

pour les faire cuire dans le sirop : elles se finissent de même.

Je dois recommander que les compotes de poires ou de pommes au blanc doivent toujours être cuites dans un sirop où elles trempent ; que, sans cela, elles noircissent ; qu'elles ne doivent que mijoter, pour qu'elles s'écrasent moins, parce que l'on est plus à portée de les surveiller que le fruit. Etant cuites, on n'a plus qu'à faire réduire le sirop à son point.

Compote de Pommes de Reinette entières.

On se sert d'un vide-pomme pour en enlever le cœur. On doit le tourner avec précaution, sans cela on la ferait fendre, ce qui empêcherait qu'elles ne se conservassent entières; puis on enlève la pelure, soit en la tournant, ou en ayant soin que le couteau ne laisse rien de saillant ; on les met à mesure dans l'eau, puis on les fait cuire au sucre, (elles doivent surtout tremper dans le mouillement). Etant dressées dans le compotier, on fait réduire le sirop, et on le passe au tamis. Au moment de les servir, on peut mettre de la confiture de groseilles ou de cerises dans le milieu de la compote.

Cette même compote peut se couvrir d'une gelée que l'on obtient de la manière qui suit :

On prend six à huit pommes de reinette que l'on pèle et dont on ôte le cœur; on les émince, et on les fait cuire dans de l'eau; on passe ensuite ce jus de pommes au tamis, et on le sert avec le sucre que l'on met cuire. La compote étant dressée, on passe de nouveau ce sirop au tamis, on le fait réduire; lorsqu'il a assez de consistance, on le coule sur une assiette, et on le laisse refroidir. Au moment de servir, on met l'assiette où est la gelée, sur une vapeur d'eau ou sur de la cendre chaude; lorsqu'on s'aperçoit qu'elle se détache, il faut la glisser de suite, et avec soin, sur la compote.

On peut teindre cette gelée en rouge avec la cochenille, ou en jaune avec le safran ; on peut aussi décorer les pommes avec de l'angélique bien verte, en forme de guirlande ou autre dessin. On recouvre d'une gelée, en faisant attention de ne rien déranger.

Pommes à la Portugaise.

On prend sept pommes de reinette ou de calville; on enlève le milieu avec un vide-pomme. Après les avoir piquées avec une épingle, on les met dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre et de l'eau; on les fait mijoter. Etant presque cuites, on les met sur une tourtière; on les saupoudre de sucre fin, et on leur fait prendre couleur au four ou sous le four de campagne; on passe dessous le sirop dans lequel elles ont commencé de cuire.

Compote de Marrons.

On prend un demi-cent de marrons grillés; on les épluche; on en met deux ensemble dans le coin d'une serviette; on les aplatit pour qu'ils n'en forment qu'un seul; on les met à mesure dans du sucre clarifié, et après on les fait mijoter un instant. On les retire; on les met sur une tourtière; on les couvre de sucre fin; on les glace au four ou à la pelle rouge. Etant dressés dans le compotier, on met le jus d'une orange ou d'une bigarade dans le sirop; on le passe au tamis dessus les marrons.

On peut s'exempter de les mettre dans le sucre. Etant écrasés, on les glace avec du sucre pilé, et l'on met un sirop de sucre et de jus de bigarade pour sauce.

Compote de Verjus.

On prend deux livres de verjus, du plus beau; on le fend sur les côtés pour en retirer les pepins; on le met à mesure dans l'eau, on l'égoutte, et on le jette dans l'eau bouillante. Quand il est monté sur l'eau, on retire la poêle du feu, on la couvre. Etant refroidi, on remet le verjus un moment sur le feu pour le faire reverdir, ensuite on l'égoutte. On a une livre de sucre clarifié légèrement, dans lequel on met le verjus; on lui fait prendre trois à quatre bouillons; on l'ôte de dessus le feu, on l'écume; et étant refroidi, on dresse la compote.

Compote d'Orange.

On enlève la première écorce, et ensuite la peau blanche; on laisse la chair de l'orange à découvert; on les fend par quartiers ou par petits morceaux; on enlève les pepins, et on les met à mesure dans de l'eau fraîche; on les

égoutte; on les met dans du sucre clarifié, et on leur fait prendre quelques bouillons; on laisse refroidir; on les fait bouillir de nouveau; on dresse les oranges, et le sirop par-dessus.

On peut laisser les oranges entières.

Marmelade d'écorses d'Oranges.

On a des écorces; on les fait blanchir; puis, étant rafraîchies et égouttées, on les pile fortement, et on les passe au travers d'un tamis de crin. On pèse cette marmelade, et pour une demi-livre on met trois quarterons de sucre cuit au petit cassé, ou simplement du beau sucre; on met le tout, dans un poêlon d'office, sur le feu, et on a soin de le remuer continuellement. Etant cuite, on la met dans des petits pots. Cette manière peut s'appliquer aux citrons, limons, bigarades, etc.

DES CONSERVES EN GÉNÉRAL.

Il faut que le sucre soit cuit à la grande plume. (Voyez cette cuisson.) Pour toutes les conserves, les différens fruits ou fleurs s'obtiennent des manières suivantes :

Conserve de Framboises.

On écrase sur un tamis une livre de framboises et une poignée de groseilles rouges égrenées; on fait réduire ce jus jusqu'à ce qu'il forme une espèce de pâte; on a cinq quarterons de sucre à la grande plume, dans lequel on introduit cette marmelade, en la remuant avec une cuillère à bouche. Lorsque le sucre se blanchit, et forme une petite glace autour du poêlon, on verse les conserves dans des caisses de papier. Etant refroidies, on les coupe en losanges ou en carrés, et l'on s'en sert pour garnir les assiettes.

Conserve de Fraises.

On écrase des fraises en y mettant un peu de cerises ou de groseilles pour lui donner plus de couleur, et on la finit comme celle de framboises.

Conserve de Groseilles.

On met sur le feu, dans un poêlon, des groseilles égre-

nées, et lorsqu'elles ont jeté un bouillon, on les met sur un tamis pour égoutter. On fait dessécher le jus en purée, et on le met dans le sucre, comme celui de framboises.

Conserve à la Violette.

Dans la saison, on prend de la fleur de violette; on la pile pour en extraire le suc; on l'introduit dans le sucre à la grande plume; on y met un jus de citron, et on la finit avec le même soin.

Conserve à la fleur d'orange.

Vous prenez une livre de sucre cuit à la grande plume, avec un quarteron de fleur d'orange bien épluchée et concassée, où l'on aura mis un jus de citron. Pour qu'elle se conserve blanche, on la met dans le sucre, et on la mêle avec soin. Du moment où la glace se forme dessus et autour du poêlon, on la coule dans les caisses ou moules.

Il est inutile de décrire toutes les conserves que l'on peut faire; il est facile de prévoir les procédés pour les autres, tant aux fruits que pour celles au chocolat, à la rose, etc. : c'est le même degré de cuisson pour le sucre; il ne reste que l'odeur et la variété des couleurs, qui s'obtiennent par les procédés ci-dessus indiqués.

DES PATES EN GÉNÉRAL.

Quoique je n'aie parlé que de la pâte d'abricots, on peut, en consultant cet article, faire toutes sortes de pâtes de fruits. On peut, au lieu d'une livre de sucre par livre de pâte, en mettre une livre et demie; la pâte en sera plus belle, et séchera avec plus de facilité.

Fleur d'orange pralinée.

On épluche une livre de fleur d'orange; on la met à mesure dans l'eau; on a une livre de sucre au cassé. On égoutte la fleur d'orange; on la met dans le sucre; on la remue avec une spatule. Lorsque l'on s'aperçoit qu'elle se praline, on retire la bassine du feu; on continue de la remuer jusqu'à ce que le sucre s'en sépare et devienne en poudre. Après avoir séché quelque temps à l'étuve, on passe le sucre au tamis de crin, et on sert la fleur d'orange

dans un endroit sec. Le sucre peut servir à donner du goût à des crêmes ou biscuits, etc.

Amandes pralinées.

On a une livre d'amandes que l'on essuie pour en ôter la poussière; on a une demi-livre de sucre fondu dans un peu d'eau; on le met sur le feu avec les amandes. Lorsqu'elles commencent à pétiller, on les retire du feu, et on les remue avec la spatule : si elles n'ont pas enveloppé tout le sucre, on les met réchauffer, afin que le sucre s'y attache entièrement, et on continue de les remuer jusqu'à ce qu'elles soient presque froides.

Pralines rouges.

Elles se font de même que les grises; on réserve le quart du sucre. Les pralines étant grises, on en ôte le sucre qui n'est point enveloppé, que l'on met dans le poêlon avec celui que l'on a réservé; on fait fondre le tout avec un peu d'eau; et lorsqu'il a le degré de cuisson du cassé, on y met un peu de jus de cochenille. (Voyez *Cochenille.*) Ayant jeté un bouillon, on remet les amandes, et on les retire du feu, en continuant de les remuer jusqu'à ce qu'elles soient entièrement enveloppées de ce nouveau sucre.

Avelines pralinées.

Il faut sortir les avelines de leurs coques, et employer, pour les praliner, les mêmes procédés que pour les amandes.

Sucre d'orge.

On fait bouillir de l'orge pour en faire une décoction; on la passe au tamis de soie, et on la met dans du sucre clarifié. Etant cuit au caramel, qui est le dernier degré, on l'ôte de dessns le feu; on laisse abaisser le bouillon, puis on le verse sur un marbre ou sur un plat d'argent que l'on a huilé, ayant soin de le relever pour qu'il ne tombe pas : en se refroidissant, il se raffermit. On le roule, ou on le tourne autour du manche d'une cuillère de bois; on le coupe par morceaux. Ce sucre peut se teindre de différentes couleurs, et l'on imite des rubans qui font un très-bon effet.

Biscuits en caisses.

On casse six œufs, les jaunes dans une terrine, et les blancs dans une autre; on met six cuillerées à bouche de sucre dans les jaunes, avec de la fleur d'orange ou de la râpure d'écorce de citron. On bat bien le tout; puis on fouette les blancs d'œufs et on les mêle légèrement; ensuite on passe au tamis deux cuillerées à bouche de farine, qui, étant incorporées doucement avec la pâte, se mettent dans des petites caisses, sur lesquelles on jette du sucre en poudre, et on les met cuire au four.

Biscuits au chocolat.

Ce sont les mêmes proportions que ci-dessus. Avant que de mettre les blancs d'œufs fouettés, on aura mêlé aux jaunes d'œufs un demi-quarteron de chocolat râpé, et on les finit de même.

Biscuits de pistaches.

Dans un appareil de six œufs, comme les biscuits en caisses, on a trois onces de pistaches, que l'on émonde, et que l'on pile au mortier; on les mouille à mesure avec un blanc d'œuf; on y ajoute, pour que le biscuit soit d'un plus beau vert, un peu de vert d'épinards crus, et on finit les biscuits comme les précédens.

Biscuits à la crème.

Il faut suivre les mêmes proportions que ci-dessus, que l'on peut augmenter en raison de la quantité dont on a besoin : cela consiste à mêler à la pâte à biscuit quelques cuillerées à bouche de crême fouettée et bien prise.

Biscuits à la cuillère.

On pèse six œufs; on met autant de sucre dans l'autre balance, et le poids de quatre œufs de farine ; on mêle les jaunes avec le sucre, et on met telle odeur qui convient. Les blancs étant fouettés, on les mêle légèrement, et on passe la farine au tamis. La pâte étant ainsi finie, on couche les biscuits en long sur des feuilles de papier; on les glace avec du sucre bien fin, et on les met cuire au four.

Biscuits manqués.

On casse dans une terrine deux œufs entiers, quatre cuillerées de sucre en poudre, deux de farine, de la fleur d'orange, de la râpure de citron, ou telle autre odeur; le tout bien mêlé ensemble : cette pâte doit être liquide. On en prend la moitié d'une cuillère à bouche, et on la met sur des feuilles de papier, en l'étalant en rond, et on la met au four. Etant cuite, on mouille le dessous du papier pour donner de la facilité pour l'enlever, et on les met sécher dans l'étuve.

Biscuits souflés.

On prend un ou deux blancs d'œufs; on y mêle du sucre pilé très-fin; on lui donne une consistance un peu plus claire, autant pour les mettre dans de très-petites caisses, que pour les coucher sur le papier en forme de petits boutons de hussards : on peut mettre du chocolat râpé ; on leur donne le goût et la couleur de la rose, de couleur verte ou jaune. Ces petits massepains font un très-bon effet, mêlés parmi d'autres biscuits et macarons.

Macarons d'amandes douces.

On émonde une demi-livre d'amandes douces. Etant bien ressuyées, on les pile fortement dans un mortier, et on y met environ deux blancs d'œufs, pour qu'elles ne tournent pas en huile; puis on les met dans une terrine avec une livre de sucre pilé; on remue avec une cuillère de bois. Si l'appareil est trop ferme, on y ajoute un blanc d'œuf, de la fleur d'orange ou de la râpure d'écorce de citron. Etant à sont point, on tourne les macarons de forme ronde ; on les place à des distances telles, qu'ils ne puissent se joindre en cuisant, et on les met au four.

Macarons d'amandes amères.

Même procédé pour les émonder et les piler. On y met un peu plus de sucre; on les dispose, et on les fait cuire comme les précédens.

Macarons pralinés.

On coupe des amandes émondées en petits filets; on les

fait praliner un instant comme la fleur d'orange; puis on les met dans une terrine avec du sucre et du blanc d'œuf. Cet appareil ayant assez de consistance pour être maniable, on couche les macarons sur le papier, et on les fait cuire au four.

On peut en faire aux pistaches, aux avelines, en suivant les mêmes procédés.

Biscotins.

On prend trois blancs d'œufs, quatre cuillerées à bouche de sucre en poudre, et une cuillerée de marmelade d'abricots : le reste sera de la farine. On pétrit le tout ensemble, jusqu'à ce que la pâte soit maniable, et on en dresse des biscotins de différentes formes, comme gimblettes, tresses, et toute autre manière : on les fait cuire à four doux. En les retirant du four, on humecte le dessous de la feuille de papier, et on les détache de suite.

Massepains.

On pile une livre d'amandes douces. Après les avoir émondées, on les mouille avec des blancs d'œufs, pour qu'elles ne tournent pas en huile. Lorsqu'elles sont bien pilées, on met trois quarterons de sucre en poudre; on met le tout ensemble dans une poêle sur le feu; on la dessèche comme la pâte d'amandes. Etant bien maniable, on la met sur un tour à pâte, et lorsqu'elle est refroidie, on l'abaisse avec le rouleau de l'épaisseur que l'on veut; on la découpe de telle forme qu'il convient : on ne se sert du sucre que pour qu'elle ne s'attache pas sur la table. Pour les glacer, on met un blanc d'œuf avec du sucre blanc pilé très-fin; on en fait un appareil pour en couvrir les massepains; on les dépose l'un après l'autre sur un grillage ou sur un plat; on les couvre de cette glace; on enlève les massepains; on les place sur des feuilles de papier blanc, et on les met à four très-doux.

Cette pâte de massepain peut se finir par un autre procédé. Lorsque les amandes sont pilées et mouillées avec le blanc d'œuf, on fait cuire le sucre à la grande plume, et l'on met les amandes que l'on dessèche comme la précédente. On peut y introduire du chocolat râpé, des pistaches; et ces différens massepains souffrent autant de variations que la personne a d'idées. On les glace avec des couleurs différentes; ce qui contribue à embellir un dessert.

Gimblettes.

On prend trois quarterons de sucre, un verre de vin d'Espagne pour le faire fondre sur le feu ; on le retire de suite; on met trois œufs entiers, une livre de farine, les odeurs convenables; on fait du tout une pâte maniable. Etant un peu reposée, on la roule en bandes, et on forme des gimblettes. On a de l'eau sur le feu et dans un grand vase, lorsqu'elle bout, on y met les gimblettes; on remue le vase, et lorsqu'elles viennent sur l'eau, on les retire avec une écumoire. Etant bien égouttées, on les fait cuire au four; lorsqu'elles sont presque cuites, on a du blanc d'œuf fouetté, avec un doroir que l'on trempe dans l'eau du blanc d'œuf; on les glace, et lorsqu'elles ont acquis le luisant, on les retire.

Gâteau souflé à la fleur d'orange.

On a un quarteron de fleur d'orange épluchée; on fait clarifier une livre et demie de sucre. Etant au petit cassé, on y met la fleur d'orange. Après quelques bouillons, étant au cassé, on a de la glace préparée, dont on met une cuillerée à café; on la remue très-vivement dans le sucre avec la spatule. Lorsque le sucre monte, on le verse de suite dans des moules à caisses.

Nota. La glace se fait avec du blanc d'œuf et du sucre pilé extrêmement fin, et on le passe au tamis. Il faut lui donner une certaine consistance, et y adapter un peu de jus de citron.

Si l'on veut donner la couleur de safran, on en fait infuser. Le jus du safran, passé dans un linge, se met dans le sucre clarifié.

Si c'est à la rose, on a des roses épluchées que l'on met dans le sucre. Etant au petit cassé, on ajoute un peu de carmin dans la glace, pour lui donner une belle couleur, et on finit le souflé à la rose comme celui à la fleur d'orange. Cette dernière fleur ne paraissant qu'à une époque de l'année, on emploie également de la fleur d'orange pralinée.

Meringues.

On fouette quatre blancs d'œufs. Etant bien pris, on y met quatre cuillerées à bouche de sucre, que l'on mêle avec précaution ; puis on forme des meringues, soit en long

ou en rond, sur des feuilles de papier; on passe du sucre au tamis de soie par-dessus pour les glacer. Comme il est nécessaire que le four soit très-doux, on les met sur des planches pour les faire cuire. Etant retirées du feu et bien sèches, on enlève les parties intérieures des meringues avec une cuillère à café; et, au moment de les servir, on les garnit avec du fromage à la Chantilly, ou avec de la gelée de groseilles et autres confitures.

Gaufres à la Flamande.

On prend un litre de belle farine, une idée de levure de beurre que l'on délaye dans un peu d'eau tiède, dans laquelle on a mis fondre un petit morceau de beurre, trois œufs entiers, un peu de sel; on délaye la farine, et on y ajoute environ une chopine de lait ou de crême. Il faut que la pâte soit bien faite et sans grumeaux. On essaye la pâte avant que de mettre tout le lait, pour éviter qu'elle ne soit trop claire. Etant à son point, on la laisse reposer pendant six heures, pour que la levure puisse faire son effet; on a le moule à gaufre bien propre, et à mesure que les gaufres sont faites, on les saupoudre avec du sucre râpé. Il faut avoir soin de beurrer le moule chaque fois, comme dans celles ci-après.

Petites Gaufres à la crême.

On met dans une terrine quatre cuillerées à bouche de farine, autant de sucre en poudre, trois œufs entiers, telle odeur qui vous convient; on délaye avec soin, en mouillant avec du lait et de la crême; on essaye les gaufres avant que de les trop mouiller. Etant à leur point, on a un morceau de beurre enveloppé dans un linge, et le moule étant chaud, on le frotte des deux côtés (ou avec de la cire blanche); on fait cuire les gaufres, et, en les sortant du gaufrier, on les roule sur un morceau de bois ou rouleau à pâte : on les tient à l'étuve.

Autre manière.

On prend la même quantité de sucre et de farine que ci-dessus; on a dans une casserole deux verres d'eau, dans lesquels on met un demi quarteron de beurre fin. L'eau ayant chauffé à pouvoir faire fondre le beurre, on délaye le sucre et la farine avec cette eau : on évite qu'il y ait des

grumeaux. Il faut avoir soin de souffler sur l'eau, pour que tout le beurre s'y introduise ; on essaye la pâte, et l'on en forme les gaufres, que l'on peut rouler ou en former des cornets : on y met l'odeur que l'on désire.

On peut, en place de crême, délayer l'appareil avec du vin d'Espagne. (Voyez *Gaufres à la crême.*)

Crême fouettée à la Chantilly.

On a dans une terrine de grès la quantité de crême dont on a besoin, et un blanc d'œuf frais ; on met dans une terrine de la glace pilée, dans laquelle on a jeté une poignée de sel ; on place la crême dessus : on la fouette avec un balai d'osier, jusqu'à ce qu'elle soit bien prise. Si elle prenait difficilement, on enlèverait le dessus à mesure ; on déposerait sur un tamis. On peut reprendre la crême qui a passé au travers, et l'ajouter à celle que l'on fouette. Cette crême, ainsi finie, s'assaisonne de sucre et de fleur d'orange, et se sert dans des meringues ou des compotiers. On peut lui donner l'odeur de la vanille ou de la rose, et lorsque l'on veut qu'elle réunisse la couleur, on la lui donne par le moyen de la cochenille.

Crême fouettée aux Framboises.

On a des framboises bien mûres ; on les passe au tamis ; on a de la crême fouettée comme ci-devant ; il faut qu'elle soit bien ferme. Ayant le sucre nécessaire, on met de la purée de framboises ; on la dresse dans un compotier : on peut mettre autour de la crême un cordon de belles framboises que l'on aura réservées.

Crême aux Fraises.

Au lieu de framboises, on prend des fraises, dont on fait le même usage.

Caillé à la Paysanne.

On fait tiédir une chopine de crême et autant de lait ; on met quelques gouttes de fleur d'orange ; on délaye gros comme une fève de pressure ; on passe le tout dans un tamis et dans un saladier ; on le met au frais ou à la glace, et on le sert avec un sucrier.

Mousse.

On a de la meilleure crême possible; on la met dans une terrine, avec un quarteron de sucre pilé pour une chopine de crême, de la fleur d'orange; on place cette crême sur la glace, comme la crême à la Chantilly; on la fouette de même. A mesure qu'elle mousse, on doit l'enlever avec une écumoire, et la déposer sur un tamis : on met un ou deux blancs d'œufs, si la mousse ne se fait pas bien. Il ne faut faire ces choses-là qu'au moment où l'on est pour les servir, et se tenir dans un endroit bien frais, à moins que l'on n'ait des gobelets d'argent ou de vermeil, que l'on pourrait tenir à la glace; on les dresse dans des verres à pattes.

On peut leur donner le goût de marasquin et de toute autre odeur, par les essences qui les procurent.

Divers Fruits blanchis.

On fouette un blanc d'œuf avec un verre d'eau; on a du sucre pilé très-fin que l'on met dans un poêlon d'office, que l'on tient à un degré de chaleur; on prend de belles grappes de groseilles; on les trempe dans l'eau de blanc d'œuf; on souffle dessus, pour qu'il n'y reste que l'eau nécessaire, et on les roule dans du sucre pilé. Elles s'enveloppent de sucre; on les retire, et on garnit des assiettes de dessert. Ce procédé peut s'appliquer à toute sorte de fruits, comme la cerise, la framboise, la fraise, des petits bouquets de raisin, de verjus, etc. Ce genre de fruit en varie l'uniformité.

Punch chaud.

On prend le jus de six citrons, après avoir ôté le zeste à deux; on met du rhum, de l'eau-de-vie et du sucre; on le passe au tamis de soie, et on achève de le mouiller avec de l'eau bouillante. Le punch doit se servir bien chaud. On le fait ou plus doux ou plus fort, suivant le goût des personnes.

Nota. On peut faire une infusion de thé, ce qui remplace l'eau bouillante; on peut aussi, en place de thé, mettre du vin de Champagne.

Punch à la Romaine.

On prépare six citrons comme ci-dessus; on y met le sucre nécessaire, et environ une pinte d'eau; on passe le tout au tamis de soie; on met cette limonade dans une sabbatière; en la remuant avec une spatule, jusqu'à ce que l'appareil produise une mousse comme celle du vin de Champagne. Au moment de servir, on incorpore un verre de rhum et un verre de marasquin, en remuant très-légèrement. Il faut servir de suite le punch, parce qu'il se décomposerait.

Bichoc anglais.

On fait griller sur un fourneau trois bigarades entières; on fait bouillir une bouteille de vin de Bordeaux rouge, que l'on jette sur les bigarades; on y ajoute trois clous de girofle, un peu de canelle et de muscade râpée. Au bout d'un quart-d'heure, on passe cette infusion au tamis de soie, et on le sert bien chaud.

L'art de la distillation s'étant perfectionné, ceux qui exercent cet état savent en tirer parti, et obtiennent les résultats les plus heureux. Beaucoup de livres ont été publiés, et c'est à ces ouvrages qu'il faut avoir recours. En général, la distillation ne peut s'opérer qu'en grand, et le particulier ferait beaucoup plus de dépense qu'il n'en obtiendrait d'avantage : c'est pourquoi je me contenterai d'indiquer les procédés pour se procurer des liqueurs par infusion. Ces liqueurs doivent être passées à la chausse ou dans des filtres de papier placés dans des entonnoirs de verre.

Ratafia des quatre-fruits.

On prend douze livres de cerises, trois de griottes, trois de merises, trois de groseilles et trois de framboises : il faut que ces fruits soient bien mûrs. On épluche les groseilles et les framboises; on ôte les queues aux autres fruits; on écrase le tout, et après quelques heures d'infusion, on en exprime le jus, en le passant dans un linge neuf. On le mesure, et par pinte de jus, on met les deux tiers d'une pinte d'eau-de-vie à vingt degrés, et sur chaque pinte de ce mélange, on met un quarteron de sucre; on le dépose dans des cruches de grès, et au bout d'un mois ou six semaines, on le tire à clair; on passe le fond à la chausse ou au filtre. On mêle le tout ensemble, et on le met dans des bouteilles.

Ratafia de Coins.

Il faut les prendre les plus mûrs possible, les essuyer et les râper : on les laisse macérer pendant deux jours ; après quoi on en exprime le jus au travers d'un linge neuf, en le pressant fortement : on le mesure, et l'on met par pinte de jus les trois-quarts d'une pinte d'eau-de-vie à vingt-deux degrés; on calcule la quantité de jus et d'eau-de-vie : on met cinq onces de sucre par pinte. Au bout de six semaines ou deux mois, on le tire à clair des cruches où on l'aura mis ; on passe le fond au filtre, et on le met dans des bouteilles.

Ratafia de Framboises.

On épluche trois paniers de framboises ; on a quatre pintes d'eau-de-vie, un peu plus de deux livres de sucre que l'on fait fondre dans une chopine d'eau, un gros de canelle pilée ; on met le tout infuser dans une cruche que l'on a soin d'agiter de temps à autre. Au bout de vingt jours, on jette l'infusion sur un tamis ; on passe ce jus à la chausse ou au filtre, et on le met en bouteilles.

Ratafia à la fleur d'Orange.

On épluche une demi-livre de fleur d'orange ; on la met dans une cruche, avec quatre à cinq pintes d'eau-de-vie. Etant bien bouchée, on la laisse pendant trois ou quatre jours. Etant infusée, on l'égoutte sur un tamis ; on fait fondre dans environ deux pintes d'eau un peu moins de trois livres de sucre ; on mêle le tout ensemble, et on le passe comme les autres ratafias.

Ratafia de Raisin muscat.

On égrène du raisin muscat bien mûr ; on en exprime le jus. Si on en a quatre pintes, il faut y ajouter autant d'eau-de-vie, et à peu près trois livres de sucre ; on laisse le tout infuser pendant vingt jours, et on filtre comme les autres liqueurs.

Eau d'Anis.

On prend un quarteron pesant d'anis ; on l'épluche bien, et on le met infuser dans trois pintes d'eau-de-vie. Au

bout de vingt ou trente jours, on égoutte l'anis sur un tamis; on fait fondre dans une pinte d'eau une livre et demie de sucre; on le mêle avec l'infusion, et l'on passe comme les autres ratafias.

Ratafia d'Angélique.

Il ne faut prendre que la branche de l'angélique; on en supprime les feuilles; on les coupe par petits morceaux et pour une demi-livre de cette plante, on met deux pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre, une pinte d'eau, quelques clous de girofle, un peu de canelle. Au bout de six semaines ou de deux mois, on retire des cruches l'infusion; on la passe à la chausse, et on la met en bouteilles.

Ratafia de noyaux.

On prend une demi-livre d'amandes d'abricots et de pêches; on peut les concasser, et y mettre des débris du noyau même; on les met dans une cruche avec quatre pintes d'eau-de-vie. Au bout d'un mois, on égoutte les amandes; on fait fondre deux livres et demie de sucre dans près de deux pintes d'eau; on mêle le tout dans l'infusion, et on finit en passant au filtre.

En déterminant autant que possible les doses pour ces différentes liqueurs, il faut que celui qui s'en occupe ait soin de les goûter avant que de les passer à la chausse ou au filtre, et s'il trouve qu'elles sont trop sucrées, il y mettra un peu plus d'au-de-vie; si elles étaient trop fortes, y il ajoutera un peu plus de sucre : tout cela dépend du goût. Dans une grande partie des ratafias, je n'ai point parlé des clous de girofle, de la canelle, ni de la muscade; ceux qui désirent en faire usage, peuvent piler ces différens aromates, et les mettre dans un petit linge fin qui, étant lié avec précaution, peut être mis dans l'infusion : lorsque l'on s'aperçoit qu'elle a acquis suffisamment de parfum, on en retire le petit sachet.

Sirop de Limon.

On prend suc de limon une livre, sucre très-blanc, une livre quatorze onces; on met ces deux substances dans un vase de faïence; on place le vaisseau sur un feu très-doux; on remue le mélange juqu'à ce que le sucre soit fondu :

alors on le retire du feu, on le laisse refroidir, et on le passe à travers une étamine.

On est dans l'usage d'aromatiser ce sirop. Il y a deux procédés pour y parvenir : le premier, qui est le moins bon, consiste à frotter l'écorce jaune d'un citron contre un morceau de sucre, pour faire ce que l'on appelle un *oleo-saccharum ;* on délaye ensuite cette espèce de conserve dans le sirop : mais cette manière d'aromatiser n'est bonne que quand on a l'intention de l'employer de suite, à cause que ce mélange trouble et fait fermenter ce sirop très-promptement. Le deuxième procédé, qui est le meilleur, est d'ajouter vingt-quatre gouttes d'esprit de citron par pinte de sirop.

Manière de préparer le Suc de Limon ou de Citron.

On prend le nombre que l'on désire de limons ou de citrons; on les pèle, on les coupe en deux, on en sépare les pepins, comme inutiles, et on les écrase dans un vase de faïence ; on les laisse fermenter pendant vingt-quatre heures, ensuite on les exprime dans un linge. Le suc qui découle passe trouble : on le dépure, en le filtrant à travers un papier sans colle, et on l'obtient très-clair. On en prend la quantité prescrite ci-dessus pour en faire le sirop. S'il en reste, on le conserve dans des bouteilles pleines, avec un peu d'huile d'olive dans le goulot de la bouteille, et on les met dans une cave. Ce suc se conserve très-long-temps. Quand on veut s'en servir, on a soin d'en ôter l'huile, en introduisant dans le cou de la bouteille une ou plusieurs mèches de papier gris ou de coton, jusqu'à ce que l'on n'aperçoive plus d'huile. Ce suc peut servir aux mêmes usages que le nouveau.

Sirop de Berbéris ou *d'Épine-vinette.*

On prend une livre de suc de berbéris et une livre quatorze onze de sucre très-blanc : on fait ce sirop de la manière qu'il a été dit pour le sirop de limon, excepté qu'on ne l'aromatise point.

Manière de préparer le Suc de Berbéris.

On prend le fruit de berbéris ou épine-vinette un peu avant sa parfaite maturité; on l'égrappe, et on l'écrase

avec les mains dans un vase de faïence. Quand le fruit est écrasé, on l'abandonne pendant vingt-quatre heures; ensuite on l'exprime dans un linge et on filtre le suc; on en pèse la quantité prescrite pour le sirop, et s'il en reste, on le conserve, comme il a été dit pour le suc de limon.

Sirop de Groseilles.

On prend suc de groseilles une livre, sucre très-blanc, une livre quatorze onces. On fait ce sirop de la même manière qu'il a été dit pour le sirop de limon.

Manière de faire le Suc de Groseilles.

Pour faire le suc de groseilles, on prend cinq parties de ce fruit et une de cerises; on les écrase avec les mains dans une terrine de grès; on met la terrine dans un lieu frais pendant vingt-quatre à trente-six heures, ou jusqu'à ce que le suc, qui surnage, soit clair; ensuite on l'exprime fortement à travers un linge, et on le filtre.

Sirop d'Orgeat.

On prend une livre d'amandes douces et une demi-livre d'amandes amères; on met les amandes dans l'eau bouillante pendant cinq à six minutes, ou jusqu'à ce que la peau puisse s'en séparer facilement en les passant entre les doigts, et on les jette à mesure dans de l'eau froide, afin de les affermir et de les laver : c'est ce qu'on appelle *Amandes émondées.* Alors on les retire de l'eau, et on les sèche dans un linge; ensuite on les pile dans un mortier de marbre avec une livre trois-quarts de sucre, et on ajoute peu à peu, en les pilant, quatre onces d'eau. On continue de piler, jusqu'à ce que l'on n'aperçoive plus rien sous les doigts de portion grossière des amandes; on délaye cette pâte avec trois livres douze onces d'eau. On passe le mélange à travers une toile forte, et on l'exprime le plus possible.

On met cette liqueur dans un vase de faïence avec cinq livres de sucre; on fait bouillir très-légèrement ce mélange pendant dix à douze minutes, en ayant soin de le remuer : quand le sucre est dissous, on tire le vase hors du feu, et lorsque le sirop est presque refroidi, on l'aromatise avec trois onces d'eau de fleur d'orange; on passe ce sirop au travers d'une étamine blanche, et on le met en bouteilles.

Au lieu de faire dissoudre le sucre dans le lait d'amandes, on peut, si l'on veut, faire cuire le sucre à la plume, et y ajouter le lait d'amandes tandis qu'il bout : on fait prendre un ou deux bouillons au mélange, et on le retire du feu. Cette méthode est aussi bonne que la précédente.

Il est nécessaire de passer ce sirop après qu'il est refroidi, afin de diviser et de mieux mêler une pellicule épaisse, mucilagineuse, qui se trouve sur la surface, qu'il est essentiel de conserver.

Sirop de Mûres.

On prend les mûres un peu avant leur parfaite maturité; on en pèse deux livres et autant de sucre très-blanc en poudre; on met ces deux substances dans une bassine; on les mêle légèrement, pour ne pas trop écraser les mûres, et on place le vaisseau sur un feu doux. Les mûres, en se crevant par la chaleur, fournissent leur suc qui dissout le sucre. On fait prendre au tout quelques bouillons : on reconnaît la cuisson de ce sirop en le laissant refroidir un peu sur une assiette; on le prend avec une cuillère, et on le fait tomber environ un pied de haut : il est cuit quand il n'éclabousse point; alors on le passe à travers un tamis de crin bien propre. Quand le sirop est froid, on le met en bouteilles, et on le conserve à la cave.

On prépare le sirop de framboises de la même manière.

Sirop de Vinaigre framboisé.

On prend vinaigre framboisé une livre, sucre blanc concassé une livre quatorze onces; on met ces deux substances dans un bassin; ensuite on les place sur un feu très-doux, et on remue le mélange jusqu'à ce que le sucre soit fondu; ensuite on passe le sirop à travers une étamine. Le sirop refroidi, on le met en bouteilles.

On prépare de la même manière le sirop de vinaigre simple; c'est-à-dire, qu'au lieu de vinaigre framboisé, on emploie du vinaigre rouge ordinaire.

Manière de préparer le Vinaigre framboisé.

Pour faire le vinaigre framboisé, on prend douze livres de framboises, dont on a retiré le calice, et huit livres de vinaigre très-fort; on fait macérer ces deux substances

pendant cinq à six jours; ensuite on passe sans beaucoup exprimer, et on filtre. On le met en bouteilles, et on le conserve à la cave.

Nota. Il y a des personnes qui colorent le vinaigre framboisé avec des merises : alors on les écrase, et on en retire à mesure les noyaux que l'on jette, et on les met dans le vinaigre en même temps que les framboises.

MANIÈRE DE PRÉPARER LES COULEURS.

Cochenille.

On écrase dans un mortier un quart d'once de cochenille et autant de crême de tartre, et une idée d'alun de glace ; on pile le tout séparément. On met dans un poêlon d'office un verre d'eau ; on fait bouillir la cochenille pendant cinq à six minutes ; on y met l'alun et la crême de tartre ; on laisse jeter quelques bouillons. Etant retirée du feu, on la laisse refroidir, puis on la tire au clair ; on la met dans une petite bouteille, et l'on s'en sert au besoin.

Jaune de Safran.

On prend du safran en feuilles, et on en met ce que l'on en a besoin ; on lui fait faire un bouillon dans un peu d'eau, et on le tire à clair.

Le Violet.

Avec le rouge de la cochenille, on mêle du bleu que l'on a obtenu de l'indigo, et il en résulte une couleur violette.

Couleur verte.

La préférable est celle que l'on obtient par le vert d'épinards à cru. (Voyez cet article.)

DIFFÉRENTES MANIÈRES DE CONSERVER DES LÉGUMES.

Des Haricots verts.

C'est le mois de septembre qui est le temps le plus favorable. On a des haricots verts frais cueillis et d'égale grosseur; on supprime les deux bouts, et lorsqu'ils sont tout épluchés, on a un chaudron sur le feu, aux trois-quarts rempli d'eau, dans lequel on aura mis une poignée ou deux de sel; il faut faire grand feu, et ne pas mettre trop de haricots à la fois. Ayant jeté trois ou quatre bouillons, on les retire promptement, et on a soin d'avoir de l'eau toute prête pour les rafraîchir; on les met dans une autre eau fraîche; on les égoutte; ensuite on les dépose dans des pots ou cruches de grès : on fait une saumure ou eau de sel (voyez *Eau de sel*) assez forte, et on emplit les pots. Le lendemain, on met de la graisse clarifiée ou de l'huile par-dessus; on les couvre de parchemin ou de papier. Lorsqu'on doit s'en servir, on les met dessaler; puis on les met dans un chaudron non étamé, avec de l'eau froide; on les fait aller à petit feu jusqu'à ce qu'ils bouillent; alors on augmente le feu, jusqu'à ce que l'on s'aperçoive qu'ils sont cuits; on les rafraîchit, et l'on s'en sert au besoin.

De la Chicorée.

On a la quantité de chicorée nécessaire; on en supprime les feuilles extérieures et le bout qui est vert; on en tourne la tête, de manière que les feuilles ne s'en détachent pas. Etant lavée et égouttée, on a un grand chaudron sur le feu avec de l'eau et du sel. Au moment où l'eau bout, on y met la chicorée ce qu'il en peut tenir; on l'enfonce avec une écumoire pour qu'elle trempe : il faut un grand feu. Lorsqu'elle a jeté quelques bouillons, on la retire du chaudron, et on la rafraîchit à grande eau. Etant bien refroidie, on la retire, et on en exprime l'eau; on la met dans des pots de grès que l'on remplit de saumure. (Voyez *Eau de-sel.*) On attend deux jours pour qu'elle soit gonflée dans le pot, et l'on s'assure s'il n'y en a pas de trop pour que l'eau couvre entièrement la chicorée. On met

quelques petites baguettes au travers du pot, pour que la chicorée soit sous l'eau ; ensuite on met ou de la graisse ou du beurre clarifié dessus, et on le couvre de parchemin ou de papier. Lorsque l'on est pour s'en servir, on la débarrasse du cœur, et l'on observe s'il y a quelques feuilles endommagées. On la met dessaler pendant quelques heures à grande eau ; puis, après l'avoir pressée entre les mains, on la fait blanchir, et l'on s'en sert au besoin.

Des Artichauts.

C'est dans le mois d'octobre où l'on a des artichauts de la seconde pousse, et qui se trouvent très-tendres. On les prépare comme pour les faire cuire entiers ; on les fait bouillir pendant près de dix minutes, et on les rafraîchit à grande eau. Etant bien froids, on les place dans des pots avec une saumure, et on les couvre comme les autres pots. Pour s'en servir, on les fait dessaler pendant une nuit ; on les met à l'eau froide, et lorque l'eau commence à bouillir, on fait un plus grand feu.

Ceux que l'on coupe en quatre ou six morceaux, sans en ôter le foin, étant parés, on les laisse bouillir moins long-temps ; on les met, après être rafraîchis, dans une eau de sel comme ceux entiers ; puis on les fait cuire. Après les avoir dessalés, ils se trouvent d'un meilleur usage.

Des culs d'Artichauts.

Etant débarrassés de leurs feuilles et tournés avec soin, on les frotte de jus de citron, en les mettant dans de l'eau où l'on ajoute du verjus. On les fait blanchir dans de l'eau et du sel pendant trois ou quatre minutes : on les rafraîchit, et on les met dans une eau de sel, comme les artichauts, avant que de les faire cuire. Pour s'en servir, on les met dessaler pendant quelques heures.

Oseille.

L'usage que tout le monde en fait m'exempte de recommander les soins que l'on doit avoir à l'éplucher et à la laver. Cet objet rempli, pour faciliter les moyens de la cuisson, il faut mettre un peu d'eau dans le chaudron où on doit la faire cuire. Lorsqu'il y en a une certaine quantité qui est fondue, il faut la verser dans une passoire, et la

mettre dans des paniers ou sur une table, où elle pourra égoutter l'eau qu'elle renferme. Lorsque toute l'oseille est ainsi égouttée, on la hache, et on la met de nouveau dans un chaudron ou une casserole; on y met le sel nécessaire: en très-peu de temps elle a acquis le degré de cuisson; on la met dans des pots. Etant bien refroidie, on la couvre de graisse et de papier.

Cette méthode est bien préférable à celle de remplir continuellement le chaudron avec de nouvelle oseille, qui, par le temps qu'elle demande pour être remuée sur le feu, a souvent l'inconvénient de s'attacher au fond du chaudron et de sentir le brûlé.

On met ordinairement dans l'oseille un peu de poirée et du cerfeuil; on peut y ajouter de la laitue, si on peut s'en procurer.

Des petits Pois et Fèves de marais en bouteilles.

On choisit des bouteilles dont le goulot soit le plus large possible. Dans la saison la plus favorable, on y met soit des pois ou des fèves bien fraîches et d'égale grosseur. Il ne faut pas que les bouteilles soient entièrement pleines; il faut les boucher, et fixer le bouchon avec de la ficelle ou du fil de fer; ensuite on les dépose dans un chaudron rempli d'eau fraîche, que l'on met sur un feu modéré; on les laisse bouillir pendant une heure, après quoi on retire le chaudron du feu; on laisse refroidir les bouteilles, sans les sortir de l'eau; ensuite on les retire et on les goudronne. On les place sur des planches à bouteilles, le goulot en bas, comme si elles étaient vides. Pour s'en servir, on fait blanchir les pois ou fèves, et on les accommode comme dans la saison.

Des Tomates.

Il faut qu'elles soient bien mûres et d'un beau rouge. On les coupe en deux; on en exprime l'eau, puis on les met fondre dans un chaudron avec quelques feuilles de laurier, de l'ail, des tranches d'ognons et des branches de persil. Lorsqu'elles sont fondues, on les égoutte sur des tamis; après quoi on les passe en purée que l'on fait réduire comme une marmelade d'abricots; on y met le sel nécessaire, et on la met dans des pots à confitures. Bien

refroidie, on la couvre de graisse clarifiée et de papier. Pour s'en servir, on met de cette marmelade dans de la sauce tournée, et on la finit comme il est dit à l'article *Sauce Tomate.*

Des Cornichons.

Les plus petits sont les meilleurs. Il faut supprimer la queue et ôter le nœud de l'autre bout. On les brosse sans les écorcher, et on les place dans des pots de grès, ayant soin de mettre le sel nécessaire, de l'estragon en branches, quelques petits ognons épluchés, du poivre long, de la passe-pierre. On fait bouillir du vinaigre blanc, et on le verse sur les cornichons. Le lendemain, on retire le vinaigre ; on le fait bouillir, et on le verse de même : on continue pendant quatre jours; après cela, les cornichons deviennent verts et fermes. Au bout de quelques jours, on couvre les pots avec du papier.

Des Truffes.

Il faut les prendre les plus égales et les plus saines possible. On les brosse, comme il est dit à l'article *Truffes.* Etant bien nétoyées, on les égoutte, et on les fait cuire comme celles au vin de Champagne (voyez *Truffes au vin de Champagne*), mais un peu moins de cuisson. Après être bien essuyées et refroidies, on les dépose dans des bocaux que l'on remplit d'huile ou de saindoux presque froid. Les truffes étant bien couvertes, on met un parchemin par-dessus les bocaux.

Autre manière.

Au lieu de les faire cuire dans un assaisonnement, on les met sur le feu, dans une casserole, avec du saindoux et du sel fin; on leur fait jeter leur humidité. Lorsque l'on croit qu'elles sont atteintes d'une cuisson suffisante, on les égoutte. Etant froides, on les dépose dans les bocaux, et on les couvre d'huile ou de saindoux, comme les précédentes.

Du Verjus.

On prend le verjus avant qu'il ne soit mûr ; on l'égrène, et on le pile dans un mortier ; on le presse à la main, et on le pile de nouveau ; puis on en exprime le jus dans un

torchon neuf; ensuite on le passe à la chausse et au filtre de papier gris, que l'on place dans un entonnoir de verre dont font usage les pharmaciens. A mesure qu'il est passé, on le met dans des bouteilles bien rincées; et après s'être assuré qu'elles n'ont pas de mauvais goût, on les bouche fortement, et on les pose debout dans un endroit frais; il se forme une petite peau au-dessus, que l'on enlève avant que de s'en servir. Je ne puis trop recommander de soigner le verjus. Etant bien fini, il remplace en partie le citron dans la cuisson des têtes de veau, d'agneau : on peut en frotter les volailles que l'on veut conserver blanches dans leur cuisson. Pour les sauces italiennes ou autres, le verjus peut suppléer au vin blanc, de même que dans la cuisson des poissons destinés pour rôt; pour finir les légumes, tels que les haricots verts, les haricots blancs et les pommes de terre; en général, dans toutes les parties de la cuisine où on emploie le citron, le vin blanc et le vinaigre. Ce même verjus est très-bon pour les personnes qui ont fait quelques chutes ou reçu quelques contusions : mêlé avec du sucre ou de l'eau, il offre une boisson rafraîchissante.

Dans les maisons où l'on en ferait une grande consommation, telle que chez les restaurateurs ou autres, ayant obtenu le jus par un pressoir ou tout autre procédé, on se contente de le passer à travers une étamine ou un tamis, et de le mettre dans un tonneau que l'on a soin de tenir plein; on laisse seulement de l'air par un fosset, ou par un peu de jour à la bonde; et dans les premiers jours du mois de décembre, on met une cannelle à deux pouces de distance du bord, et on le tire ainsi : il n'est pas aussi clair que celui qui est filtré, mais on peut s'en servir.

Il est toujours à propos d'en filtrer quelques bouteilles pour l'usage des boissons.

Vinaigre à l'estragon.

On a, dans la saison où l'estragon est abondant, une cruche où on a mis du bon vinaigre; on y ajoute des feuilles d'estragon séchées à l'ombre pendant deux ou trois jours : on bouche bien le vase. Au bout de quelque temps, on goûte le vinaigre : si on le trouve assez imprégné du goût d'estragon, on le décante (le tirer à clair); s'il est un

peu trouble, il faut le passer au filtre, et le mettre en bouteilles.

Nota. Ce vinaigre peut, suivant le goût des personnes, recevoir le parfum de différentes choses, tel que du clou de girofle, de l'ail, de l'ognon blanc. Tout cela doit être mis avec précaution, parce que l'odeur de l'estragon est préférable à toute autre.

Lorsque l'on veut en faire beaucoup, on a un baril de vinaigre blanc, dans lequel on met en quantité suffisante de l'estragon et autres aromates ; on perce le tonneau à trois ou quatre pouces du bord, en y mettant une cannelle de bois ou un gros fosset, pour éviter le vert-de-gris ; et à mesure que l'on tire du vinaigre, on le remplit avec d'autre. J'ai eu, par ce procédé, le même tonneau qui m'a fourni du vinaigre excellent pendant trois années de suite.

Poivre de Cayenne.

On prend du poivre long ou piment bien rouge, et le plus épais ; on le fait sécher à l'ombre ; on en supprime les queues, et on le pile avec un peu de sel. On le passe au tamis, et on le met dans des petits flacons.

Poivre Kari.

On prend deux onces de piment enragé, une once de safran en racine, une demi-once de rhubarbe en sorte ; on pile le tout séparément ; on le passe au tamis ; on y mêle un quart d'once d'épices en poudre et un peu de sel fin, et on le met en flacons.

Bouillon de Veau.

Coupez un quarteron de veau par petits morceaux, duquel vous aurez ôté la graisse, et mettez-le cuire dans environ trois chopines d'eau ; ajoutez-y une laitue ou une pincée de chicorée sauvage et de cerfeuil ; une demi-heure après, passez-le au tamis de soie.

Eau de Veau.

C'est avec du veau dégraissé et coupé en petits morceaux que l'on fait cuire pendant vingt minutes, et que l'on passe au tamis. Cette boisson est rafraîchissante .

Bouillon de Poulet.

On prend un poulet maigre ; après l'avoir flambé et vidé, on le met dans une marmite de terre ou dans une casserole, avec une once des quatre semences froides que l'on concasse, et que l'on enveloppe dans un petit linge. On met environ trois pintes d'eau que l'on fait réduire à deux pintes ; on le passe au tamis de soie, et l'on s'en sert.

Autre Bouillon de Poulet.

On prend un poulet maigre ; on le vide et on l'épluche ; on le met dans trois pintes d'eau, avec deux onces de miel de Narbonne, deux onces de riz bien lavé et deux onces d'orge mondé ; on fait cuire doucement ; et le tout étant cuit et réduit à deux pintes, on passe au tamis de soie.

Bouillon de Mou de Veau.

On prend le quart d'un mou de veau ; après l'avoir fait dégorger à l'eau tiède, on le met dans un pot ou casserole, avec environ trois pintes d'eau, cinq à six navets, un peu de cerfeuil, une dixaine de jujubes, autant d'amandes douces mondées ; on le fait cuire à petit feu pendant trois heures, et réduire aux deux tiers ; puis on le passe au tamis.

Sirop de Chou rouge.

On émince un chou rouge ; on le lave bien ; on le met cuire dans une pinte d'eau, et on le fait réduire à une chopine ; on clarifie une livre de miel ; on y met la décoction du chou passée au tamis ; on la fait réduire à la consistance d'un sirop. Etant bien écumé et refroidi, on le met dans une bouteille, et l'on s'en sert pour les poitrines faibles.

Lait de poule.

On met un ou deux jaunes d'œufs dans un bol de faïence, avec du sucre en poudre ; on mêle le sucre et les œufs ; on y verse de l'eau tiède la valeur d'un grand verre et l'on passe au tamis de soie ou dans un linge.

NOTICE SUR LES VINS.

Le vin est la boisson la plus salubre et la plus généralement recherchée dans tous les pays. Quand on en use avec modération, il fortifie l'estomac, favorise la transpiration et aide à toutes les fonctions du corps et de l'esprit : ces effets se font plus ou moins sentir selon le caractère propre à celui dont on fait usage. Le vin blanc contient en général un tartre plus fin que celui du vin rouge, il est plus actif, moins nourrissant, il picotte d'avantage, ce qui le rend plus diurétique; mais il est plus sujet à incommoder en attaquant les nerfs, il enivre promptement; les personnes qui en font un usage habituel finissent souvent par éprouver des tremblemens continuels.

Les vins rouges qui ont une couleur foncée, et qui sont corsés, pâteux et lourds, nourrissent davantage et enivrent moins promptement, parce que l'alcool qu'ils contiennent plus fortement combiné avec les parties matérielles qui les composent, porte moins facilement au cerveau; mais l'ivresse que ces vins occassionnent, est beaucoup plus longue à se dissiper. Ils conviennent aux personnes qui transpirent facilement ou qui font beaucoup d'exercice, et à celles que le jeûne a épuisées, ou qui supportent difficilement l'abstinence.

Les vins délicats fins et peu colorés sont moins nourrissans, plus capables de délayer les sucs, de se distribuer dans différentes parties du corps et d'exciter les évacuations nécessaires. Ils conviennent aux vieillards, aux convalescens et aux personnes dont les viscères sont embarrassées par des obstructions, pourvu, toutefois, qu'ils n'aient pas trop de montant. Les vins qui tiennent le milieu entre les deux espèces dont je viens de parler, conviennent à la plupart des tempéramens, et sont généralement préférés pour la consommation journalière.

Les vins de liqueur ne conviennent pas pour l'usage habituel, non seulement parce que le goût pâteux et fade de la plupart s'oppose à ce qu'on puisse les boire à longs traits, mais encore parce qu'ils sont sujets à causer des obstructions. Cependant ceux de première qualité et vieux, ont un goût fort agréable et des vertus toniques qui les font

rechercher. Ils conviennent aux estomacs froids et sont propres à dissiper les coliques causées par des matières crues et indigestes; mais, dans tous les cas, on ne doit les boire qu'en petite quantité.

Le vin est l'un des produits de la nature les plus difficiles à juger et à bien choisir. Sa qualité et son goût varient non seulement suivant l'espèce de vigne qui le produit, mais encore suivant le climat, la nature du sol et son exposition, la température de l'année et la manière dont on traite le moût. Il est impossible de préciser toutes les nuances qui distinguent les vins des différens crus et même celles qui indiquent qu'un vin est naturel et pur, ou qu'il a subi des mélanges. Je me contenterai de prévenir le consommateur que tous les vins naturels, qui n'ont subi aucun mélange, conservent un goût qui leur est propre, et une âpreté plus ou moins sensible, suivant leur nature et leur âge. Cette âpreté et même ce goût particulier à tous les vins purs déplaisent à beaucoup de consommateurs, surtout à Paris, où l'on boit de préférence les vins mélangés, qui n'ont aucun caractère particulier et point d'âpreté; ils sont agréables, coulans et moins chers que les vins naturels.

Dans la topographie de tous les vignobles connus, qui est à sa seconde édition (1), j'ai donné tous les renseignemens géographiques, statistiques et commerciaux qui peuvent intéresser les consommateurs et les négocians; j'ai indiqué le caractère distinctif des vins de chaque cru et les qualités particulières à ceux de chaque genre et de chaque espèce. C'est en consultant cet ouvrage que l'on peut connaître les pays où la récolte est plus abondante, et ceux dont on peut tirer les vins qui conviennent à son goût ou à la spéculation qu'on veut entreprendre. On y trouve aussi le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage pour la vente des vins, ainsi que les moyens de transport les plus généralement employés. Les bornes de cet article ne me permettent pas d'entrer dans de si longs détails, je vais seulement indiquer les crus les plus renommés et le caractère le plus général des vins de chaque grand vignoble.

---

(1) Un vol. in-8°, prix 7 fr. 50 cent. et 9 fr. 50 cent. par la poste. A Paris, chez l'Auteur, rue Neuve-des-Petits-Champs, n° 91, et chez Renard, à la Librairie du Commerce, rue Ste-Anne, n° 71.

VINS DE FRANCE.

La *Champagne*, dont les vins blancs de Sillery, Ay, Mareuil, Hautvilliers, Disy, Epernay, Cramant et quelques autres du département de la Marne, sont recherchés, tant pour leur mousse pétillante que pour leur goût agréable, quand ils ne moussent pas, fournit aussi des vins rouges non moins précieux, que l'on récolte à Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bousy, Saint-Thierry, Cumières, etc., même département, et sur les côtes des Riceys, de Balnot-sur-l'Aigue, d'Aviray et de Bagneux-la-Fosse, département de l'Aube.

Alsace. Les vins rouges de cette province sont de basse qualité. Mais ses vins blancs secs ont de l'analogie avec les excellens vins du Rhin auxquels ils sont peu inférieurs. On recherche surtout ceux de Guebwiler, Turkeim, Riquewir, Ribauvillé, Thann, etc., département du Haut-Rhin.

La *Lorraine* produit des vins rouges légers, délicats et fort agréables, dans les vignobles de Bar-le-Duc, de Bussy-la-Côte, etc., département de la Meuse.

La *Bourgogne* produit des vins rouges qui se distinguent par l'éclat de leur couleur, l'agrément et la délicatesse de leur goût, beaucoup de finesse, beaucoup de spiritueux et un parfum très-suave. Les crus les plus renommés sont la Romanée-Conti, le Richebourg, la Romanée de S. Vivant et la Tâche, sur le territoire de Vosne; le Chambertin, sur celui de Gevrey; le Clos-Vougeot, à Flagey; le clos S. Georges, à Nuits, et le Corton, à Alox. On cite après eux beaucoup de crus des vignobles de Vosne, Nuits, Premeau, Chambolle, Volnay, Pomard, Beaune, Morey, Savigny, Meursault, Gevray, Chassagne, Sautenay et Chenove, département de la Côte-d'Or; plusieurs côtes des environs de Tonnerre et d'Auxerre, département de l'Yonne; Mercurey, près Chalons-sur-Saône; le Moulin-à-Vent, les Torins, Chenas, Fleury et plusieurs autres crus du département de Saône-et-Loire. Les meilleurs vins blancs proviennent de la côte nommée le Mont-Rachet, à Puligny; des vignes dites la Perrière, la Combotte, la Goutte-d'Or, la Genevrière, etc. A Meursault, département de la Côte-d'Or; dans les environs de Tonnerre, et à Chablis, département de l'Yonne; enfin à Pouilly et à Fuissey, département de Saône-et-Loire. La Bourgogne produit aussi une grande quantité de vins d'or-

dinaire qui sont généralement préférés en France pour la consommation journalière.

La *Franche-Comté* ne fournit en rouge que des vins d'ordinaire. Mais ses vins blancs de Château-Châlons et d'Arbois jouissent d'une grande réputation.

Les vins fins du *Bordelais* se distinguent par un bouquet très-prononcé et agréable, beaucoup de sève, de la force sans être fumeux et une légère âpreté qui caractérise particulièrement ceux de la contrée nommée Médoc. Les plus renommés proviennent des clos de Lafitte et de Latour, à Panillac; de celui dit du château, à Margaux, et dans les vignes du Haut-Brion, à Pessac. On met au second rang un grand nombre de crus des paroisses de Margaux, Saint-Julien, Panillac, Saint-Estephe, Talence, Pessac, Mérignac, etc. Les meilleurs vins blancs se récoltent à Santernes, Barsac, Preignac, Villenave-en-Rioms, Langon, etc. Cette province fournit aussi beaucoup de vins d'ordinaire d'excellente qualité.

Périgord. Les vins rouges des environs de Bergerac, département de la Dordogne, sont secs, fins, légers, spiritueux et pourvus d'un bouquet agréable ; les vins blancs de Montbasillac, de Saint-Nessans et de Sancé, même département, sont doux, très - spiritueux et pourvus de beaucoup de sève et de bouquet.

Le *Dauphiné* possède la célèbre côte de l'Hermitage, près Tain, département de la Drôme, dont les vins rouges et les vins blancs égalent en qualité ce que la Bourgogne et le Bordelais produisent de meilleur. On estime aussi les vins de l'Etoile, Crozes, Gervault et Merceurol, même département, et ceux de Seyssuel, Revantin et Vienne, département de l'Isère.

Le *Lyonnais* a dans le canton de Sainte-Colombe, la Côte-Rôtie, dont les vins rouges fort estimés sont peu inférieurs à ceux des meilleurs crus du Dauphiné, et les vins blancs de Condrieux et de Château-Grillet, qui sont recherchés comme vins de dessert.

Le *Languedoc* produit une très-grande quantité de vins rouges pourvus de beaucoup de corps et de spiritueux, parmi lesquels on distingue comme plus fins et plus agréables, ceux de Chuzelan, Tavel, Lirac, Saint-Geniez, Saint-Laurent de Carnols et Bagnols, département du Gard, de Cornas et de Saint-Joseph, département de l'Ardèche. Les vins blancs muscats de Frontignan et de Lunel, départe-

ment de l'Hérault, et les vins mousseux de Saint-Péray, département de l'Ardèche, sont très-estimés.

Dans le *Comtat d'Avignon* et la *Principauté d'Orange*, le cru nommé Coteau-Brûlé, près d'Avignon, les clos de la Nerthe et de Saint-Patrice, à Châteauneuf, et quelques autres des territoires de Sorgnes, donnent des vins rouges pleins de feu, de finesse et d'agrément. Les vins muscats de Beaumes ont aussi de la réputation.

La *Provence* produit des vins rouges en général très-colorés et fumeux, parmi lesquels on estime ceux de la Gaude, Saint-Laurent, Cagnes, Saint-Paul, Villeneuve, et Lamalgue, département du Var. Cette province fournit aussi des vins muscats rouges et blancs et des vins cuits d'excellente qualité qui proviennent des vignobles de Cassis, la Ciotat, Roquevaire, Barbantane et Saint-Laurent, département des Bouches-du-Rhône.

Le *Béarn* possède les excellens vignobles de Jurançon et de Gan, dont les vins rouges joignent à une belle couleur du corps, du spiritueux, de la sève et un joli bouquet. Les vins blancs des mêmes crus se distinguent par un parfum qui approche de celui de la truffe. Les uns et les autres se conservent très-long-tems.

Le *Roussillon* produit des vins rouges d'une couleur très-foncée, pleins de corps et de spiritueux. Ceux de Collioure, de Bagnols et de Cosperon, sont estimés pour leur bon goût et leurs vertus toniques ; ils ont quelque analogie avec les vins d'Alicante et de Rota. Parmi les vins blancs, le muscat de Rivesalte est au nombre des meilleurs vins de liqueur. Celui dit *Maccabec*, à Salces, et celui de Cosperon, sont de fort bonne qualité ainsi que le vin sec que l'on fait à Saint-André et Prépouille-de-Salces.

VINS ÉTRANGERS.

L'*Espagne* dont toutes les provinces contiennent des vignobles, fournit une grande quantité de vins précieux, parmi lesquels on recherche particulièrement les vins secs et les vins de liqueur blancs de Xercs et de Paxarete, et les vins rouges de Rota, dans l'Andalousie; le Tinto d'Alicante, dans le royaume de Valence ; et les différens vins de liqueur que l'on fait à Malaga, royaume de Grenade; le muscat de Fuentaral, dans la Nouvelle-Castille; les vins dits de Gre-

nache, à Sabayes et à Cariguena, dans l'Aragon, et le vin ramio de Peralta et de Tudela, dans la Navarrè.

Le *Portugal* fournit les vins rouges de Porto, dans la province d'Entre-Douro-et-Minho; les vins blancs secs et les vins muscats de Sétuval et de Carcavellos, dans l'Estramadure.

L'*Italie* contient beaucoup de vignobles dont plusieurs fournissent des vins de liqueur fort estimés, tels que celui nommé *Lacrima-Christi* que l'on récolte sur la partie du mont Vésuve voisine de la mer; les vins muscats et les vins dits *Grecs* récoltés sur la même montagne, dans le royaume de Naples; les muscats de Syracuse, en Sicile; le Malvoisie des îles Lipari; les vins d'Albano et de Monte-Fiascone, dans l'Etat Romain; ceux de Monte-Pulcino, Montalcino, Riminese, Pont-Ecole et Santo-Stephano, en Toscane; le vin dit d'*Altesse*, à Chambéry en Savoie; ceux d'Asti; les malvoisies de Canelli et les muscats de Chambave, dans le Piémont, etc.

Allemagne. Sa partie méridionale produit une assez grande quantité de vins blancs *secs*, qui contiennent un acide fin, délié et assez pénétrant pour déplaire aux personnes qui en boivent pour la première fois; mais dont les connaisseurs font un grand cas. Tels sont ceux connus sous le nom de vins du *Rhin*. Ils se récoltent dans les grands duchés de Berg et de Bade; les vins de *Moselle*, et plusieurs vignobles des grands duchés de Hesse-Darmstadt et du Wurtzbourg. La Franconie produit quelques vins de liqueur fort estimés.

Empire d'Autriche. Tokay, bourg du comté de Zemplin, dans la Haute-Hongrie, fournit le plus célèbre des vins de liqueur; il se récolte sur la partie du mont *Mezes-Male* exposée au midi; mais comme tout le produit de ce coteau célèbre est réservé pour les caves de l'empereur, on récolte sur plusieurs montagnes du même comté, des vins de même espèce qui se vendent sous le nom de vins de Tokay et qui diffèrent peu en qualité. Plusieurs autres parties de la Hongrie donnent aussi de fort bons vins.

La *Turquie*, dont la religion défend l'usage du vin, a cependant quelques vignobles dont les vins sont recherchés, tels sont ceux de Cotnar, en Moldavie; Piatra, en Valachie; l'île de Chypre; Malvasia, dans la Morée, et plusieurs îles de l'Archipel.

Perse. Les vignobles de Schiraz fournissent un vin de liqueur rouge plus délicat et plus fin que tous les autres vins de cette espèce; il a beaucoup de spiritueux, un parfum aromatique très-prononcé et une chaleur douce qui en font un excellent tonique. Shamaki, Yesed et les environs d'Ispahan produisent aussi de fort bons vins.

Les autres contrées de l'Asie, telles que la vallée de Cachemire, dans l'empire des Afghans, Lahor, dans l'Indoustan, la Petite Bucharie et l'isthme Caucasien, en Chine, ont aussi des vignobles assez considérables.

Afrique. Les vignobles du Cap-de-Bonne-Espérance, dans la partie méridionale de cette contrée, produisent des vins excellens parmi lesquels on recherche surtout ceux des deux clos de Constance. Dans la partie septentrionale, le Fayoum, en Egypte, et quelques cantons de l'Abyssinie donnent d'assez bons vins.

Iles de l'Océan Atlantique. Les vins de Madère, de Téneriffe, de Gomere et de Palme, sont plus estimés que ceux des îles Açores.

Amérique. Les vignobles de Passo-del-Norte, dans le Nouveau-Mexique; de Patras, dans la Nouvelle-Biscaye, de Saint-Louis-de-la-Pax; de Zelaya, dans le Méchoacan, et ceux de la Californie produisent de fort bons vins. Les provinces de la Plata et du Chili, dans l'Amérique méridionale, ont d'immenses vignobles dont les vins s'exportent dans les contrées voisines et jusqu'à Buenos-Ayres.

DES SOINS QU'EXIGENT LES VINS.

Le vin exige des soins et des précautions sans lesquels non-seulement il n'acquiert pas toutes les qualités qu'il doit avoir, mais encore il s'altère plus ou moins sensiblement. Dans le Manuel du Sommelier, qui est à sa 3e édition (1). J'ai réuni tous les documens nécessaires pour soigner les vins, les clarifier, prévenir leur altération et rétablir ceux qui sont altérés ou naturellement défectueux. Ce que je vais dire est un extrait sommaire de cet ouvrage.

Lorsqu'on reçoit des vins, il faut examiner tous les ton-

---

(1) Un volume in-12, avec trois planches, prix 4 francs, et 5 francs par la poste. A Paris, chez l'Auteur, rue Neuve-des-Petits-Champs, n° 91, et chez Renard, libraire, rue Ste-Anne, n° 71.

neaux, caisses ou paniers, afin de reconnaître s'ils ont éprouvé des avaries, ou si les voituriers ont commis quelques infidélités; cela fait, il faut les faire ranger dans une bonne cave. Les tonneaux doivent être placés bien horizontalement sur des chantiers de six à sept pouces de hauteur, afin qu'on puisse exécuter facilement les soutirages ou la mise en bouteilles. Après quelques jours de repos, on les remplit avec du vin de même qualité, et ce remplissage doit être renouvelé tous les mois ou toutes les six semaines. Il faut visiter tous les jours les tonneaux, afin de remédier de suite aux accidens qui peuvent survenir. La partie des cercles qui est la plus près du sol ou d'un mur humide, est celle que l'on doit surveiller avec plus de soin, surtout à l'approche des équinoxes. Ils sont alors très-sujets à être attaqués par les émanations de la terre qui les pourissent et en occasionnent la rupture.

Si les vins en tonneaux sont sur leur grosse lie, il faut les soutirer avant l'équinoxe du printemps, et renouveler cette opération tous les six mois avant l'équinoxe, tant qu'on les conserve en tonneaux. C'est aussi à ces mêmes époques qu'on doit les faire relier quand les cercles manquent de solidité. Il faut aussi soutirer les vins en tonneaux, lorsqu'on les déplace après plusieurs mois de repos. On ne peut se dispenser de faire cette opération, que quand les vins déjà séparés de leur grosse lie, sont collés avec les poudres dont je parlerai ci-après.

Quand on soutire du vin, après s'être assuré que le tonneau dans lequel on veut le mettre est intérieurement bien sain et bon de reliage, on y brûle un morceau de mèche soufrée, et l'on y verse aussitôt le vin, avant que la vapeur sulfureuse ait pu être condensée par le refroidissement, afin que la liqueur ne contracte pas un goût de soufre.

Lorsqu'on reçoit des vins qui sont troubles, on les colle aussitôt pour éviter que la lie condensée n'en altère la qualité. Bien qu'ils soient clairs, il est toujours nécessaire de les coller quand on veut les mettre en bouteilles quelque temps après.

Le collage s'effectue soit avec les blancs d'œufs pour le vin rouge et avec la colle de poisson pour les vins blancs ; soit avec les poudres de mon invention. L'on emploie de quatre à six blancs d'œufs délayés dans une demi-bouteille d'eau pour coller les vins de Bourgogne ; à Bordeaux, on

en met jusqu'à douze. La colle de poisson que l'on achète toute préparée, s'emploie à la dose d'un litre par pièce ou barrique. Quand on veut la préparer soi-même, pour en faire trois litres, il faut prendre deux gros de cette colle sèche; la battre avec un marteau et la déchirer en très-petits morceaux; on la met alors infuser dans un cinquième de litre de vin blanc, et, vingt-quatre heures après, on y ajoute trois décilitres d'eau chaude, on la pétrit et on la passe dans un linge propre qu'on a soin de bien presser: cela fait, on fouette cette colle avec quelques brins de balai, en y ajoutant deux litres et demi de vin blanc. Il faut la laisser refroidir avant de l'employer ou de la mettre en bouteilles pour la conserver à la cave.

Les poudres de mon invention m'ont valu deux médailles aux expositions des produits de l'industrie, en 1819 et en 1823. Ces récompenses décernées par des jurys composés des hommes les plus distingués dans les sciences et dans les arts, et distribuées solennellement par le monarque lui-même, prouvent assez l'utilité de cette découverte. Le commerce de Paris, qui reçoit des vins de tous les pays et de toutes les qualités, m'a délivré, le 30 juillet 1822, une déclaration signée par les principaux négocians, qui porte: « que ces pou-
» dres opèrent la clarification en peu de temps, donnent au vin
» une limpidité parfaite, et produisent une lie plus épaisse,
» plus lourde et moins volumineuse que celle formée par tou-
» tes les autres substances employées au collage des vins; en
» fin, que leur prix peu élevé, la facilité de les transporter et
» de les employer, ainsi que *l'économie qu'elles procurent*
» *sur les déchets de lie,* les ont déterminés à les adop-
» ter. »

Depuis cette époque l'expérience a constaté, 1° que les vins qui voyagent sont moins sujets à s'altérer, lorsqu'on les a collés avec ces poudres au moment de l'expédition. Il en est de même de ceux qu'on conserve dans des celliers, ou qui sont disposés à fermenter; 2° les vins peuvent être laissés sur cette colle pendant toute l'année sans inconvénient. La lie précipitée ne remonte pas, lors même que la liqueur fermente, et elle attire à elle les particules de même nature qui se séparent du vin pendant le travail de sa maturation; 3° les lies provenant du collage et que l'on réunit dans des tonneaux lors du soutirage, se conservent plusieurs années sans s'altérer et s'affaissent au point de ne donner qu'un sixième du déchet ordinaire. Enfin, le

vin que l'on retire de dessus ces lies est toujours limpide et beaucoup meilleur que celui que l'on tire de dessus les lies provenant des autres colles.

Mes poudres sont de cinq espèces différentes. Celle n° 1 clarifie les vins rouges : la livre, qui fournit de quoi coller 50 pièces de 210 à 230 litres, coûte 6 fr., en un ou deux sacs, ou 7 fr., divisée en 50 paquets. La poudre n° 2 est pour les vins blancs et les vins de liqueur (1) ; elle coûte 7 fr. 50 cent. la livre, en un ou deux sacs, et 8 fr. 50 cent., divisée en 50 paquets. Quand la poudre est en sacs, la dose se fixe à l'aide d'une petite mesure graduée, qui coûte 25 cent. La poudre n° 3 sert pour décolorer les vins et les liqueurs distillées qui ont contracté une teinte jaune ou plombée ; elle les clarifie et enlève le mauvais goût qui accompagne ces dégénérations. Du kirschwaser taché pour avoir été mis dans un fût vide de vin rouge a recouvré sa blancheur. Elle coûte six francs la livre. La poudre n° 4 coûte 7 fr. 50 cent., et n'est employée que pour précipiter la colle de poisson, qui, après avoir manqué son effet, reste suspendue dans le vin. Celle n° 5 sert à clarifier les eaux-de-vie, le rhum, etc. Des eaux-de-vie mélangées qui résistaient à tous les collages ont été clarifiées avec cette poudre, qui coûte 7 fr. 50 cent. la livre.

L'emploi de ces poudres ne présente aucune difficulté ; il suffit de les délayer dans un peu d'eau ou de vin, comme on délaye la farine pour faire une sauce blanche. On verse le mélange dans le tonneau, on agite le vin comme il est d'usage, on remplit et l'on bouche.

Lorsque les vins sont parvenus à leur maturité, c'est-à-dire lorsqu'ils ne sont plus susceptibles de fermenter et qu'ils ont perdu l'âpreté qui caractérise ceux qui sont nouvellement faits, on les met en bouteilles après les avoir parfaitement clarifiés. On choisit, pour faire cette opération, un temps sec, plutôt froid que chaud, et lorsque le vent est au nord. Cette opération est facile, mais elle exige des soins sans lesquels la liqueur s'altère ou n'acquiert pas toutes ses qualités. Il faut choisir des bouteilles d'une bonne fabrication, d'égale forme et de la même capacité, les bien rincer et les laisser égoutter assez long-temps pour qu'elles soient intérieurement bien sèches. Les bouchons doivent être d'un

---

(1) Les vins de liqueur doivent toujours être collés à double dose.

liège souple et le moins poreux que possible. Lorsqu'on veut conserver long-temps le vin en bouteilles, il est à propos de goudronner les bouchons, afin d'éviter qu'ils moisissent ou qu'ils soient rongés par des insectes. Pour faire cette opération lorsque toutes les bouteilles sont remplies et bouchées, on trempe le bouchon et une faible partie du col des bouteilles dans un mélange de deux livres de poix résine, une livre de poix de Bourgogne, une demi-livre de cire jaune et un quarteron de mastic rouge, fondus ensemble sur un feu modéré. On fait des goudrons de diverses couleurs pour distinguer les différens vins. Lorsqu'on employe des bouteilles qui ont déjà servi, il faut ôter le goudron qui y est resté attaché.

Les bouteilles pleines se rangent à la cave les unes sur les autres, au moyen de fortes lattes de cœur de chêne placées entre chaque rang. On les couche aussi dans du sable. Il faut avoir soin de les placer bien horizontalement et de manière qu'on puisse les déplacer ensuite à mesure du besoin, sans que les autres se dérangent.

Les vins, soit en tonneaux, soit en bouteilles, sont sujets à éprouver des altérations naturelles ou accidentelles auxquelles il est important de remédier aussitôt qu'on s'en aperçoit, afin que la dégénération ne fasse pas de plus grands progrès. Les bornes de cet article ne me permettant pas d'entrer dans tous les détails des opérations nécessaires pour rétablir les vins qui tournent à la graisse, à l'aigre, à l'amertume, au pourri, à l'évent, ceux dont la couleur s'altère ou qui ont contracté des goûts de cuve, de grappe, de fût, de moisi, d'œuf gâté, de brûlé et de fumée, je suis forcé de renvoyer au Manuel du Sommelier, 3e édition, page 162 à 220, où l'on trouvera tous les documens nécessaires pour remédier à ces altérations, et les moyens de rendre meilleurs les vins naturellement défectueux, soit par l'absence des qualités nécessaires, soit parce qu'ils ont des goûts de terroir ou de fumier, soit enfin parce qu'ils sont grossiers, pâteux, lourds ou âpres.

Les vins que l'on conserve long-temps en bouteilles sont sujets à y former des dépôts, qui, en se mêlant dans la liqueur, altèrent sa transparence et son goût, quand on n'a pas soin de les transvaser avant de les mettre sur la table. Cette opération consiste à déboucher la bouteille avec précaution sans la redresser tout à fait ni la retourner, et à verser doucement le vin dans une bouteille propre ou dans une

carafe, en ayant soin d'arrêter l'écoulement quand on s'aperçoit que le dépôt se mêle avec la liqueur. Ce moyen produit un déchet de 10 à 12 pour cent, et la partie la plus légère de la lie passe avec le vin. La cannelle-aérifère décrite dans le Manuel du Sommelier, page 220, rend cette opération plus facile: le déchet n'est que de 2 à 4 pour cent, et le vin est parfaitement limpide.

Il faut autant que possible conserver les vins dans leur nature, surtout ceux de première qualité, dont le principal mérite réside dans le parfum qu'ils exhalent, et qui serait détruit par le mélange. Mais lorsqu'un vin est altéré ou naturellement mauvais, il est souvent impossible de le rendre potable sans le mêler avec d'autres. Il y a même de fort bons vins que l'on ne peut pas conserver et qui n'acquièrent toute leur qualité que par suite du mélange.

En Portugal et en Espagne, les vins les plus précieux reçoivent une addition d'eau-de-vie ; à Bordeaux, les vins destinés pour l'Angleterre subissent un mélange de vins d'Espagne et une préparation nommée *travail à l'anglaise*. Les vins d'ordinaire et les vins communs que l'on expédie sont mêlés avec des vins blancs du pays, des vins noirs de Cahors, etc (1). Les vins de seconde qualité de la Côte-d'Or sont mêlés avec des vins fins du Languedoc ; et à Paris on mélange beaucoup de vins d'ordinaire, pour satisfaire le goût de la grande majorité des consommateurs, et établir des vins agréables dont le prix soit peu élevé. Mais c'est à tort que l'on accuse les marchands d'introduire dans leurs vins des matières étrangères susceptibles d'altérer la santé du consommateur. J'ai fait toutes les recherches nécessaires pour connaître ces sophistications, et j'ai acquis la certitude que les mélanges de substances délétères dont on accuse le commerce, ne sont pratiqués chez aucun marchand. La *litharge*, ce poison dont plusieurs écrivains ont dénoncé l'usage, et qu'un honorable député a signalé à la tribune en 1824, comme ayant été récemment employée à Paris pour fabriquer une grande quantité de vins qui y ont été consommés, n'est et ne peut être d'aucune utilité pour cette opération, et n'a été découvert dans aucun des vins qui ont été saisis par l'autorité et analysés par nos plus savans chimistes, depuis plus de quarante ans. M. d'Arcet, père, que nous avons perdu en 1801, et qui, pendant lon-

(1) Annales de Chimie, vol. 30, page 237.

gues années, a été chargé par le gouvernement d'analyser les vins saisis comme sophistiqués, a constamment dit dans ses cours de chimie et déclaré dans ses rapports, que ces vins ne contenaient pas de *litharge*.

Dans plusieurs entretiens que j'ai eus avec feu Cadet-Gassicourt, qui, comme membre et rapporteur du comité de salubrité, était particulièrement chargé d'analyser les vins saisis, ce savant, dont le zèle et la capacité ne peuvent pas être contestés, m'a dit qu'il avait reconnu la présence de l'eau et quelquefois du poiré dans plusieurs de ces vins ; qu'il avait trouvé chez un fraudeur, des raisins secs et du sirop de raisin mis en fermentation dans de l'eau pour obtenir une liqueur vineuse (1) à laquelle il ajoutait du vin très-coloré et fort pour imiter les vins de cabaret ; mais il m'a assuré qu'il n'avait trouvé ni litharge ni aucune autre substance délétère dans les nombreux mélanges sur lesquels il avait été appelé à prononcer.

En 1817, 1818 et 1819, il a été fait à Paris un grand nombre de saisies, dont beaucoup n'ont pas été confirmées par le tribunal, et les vins dont la confiscation a été prononcée ne contenaient que de l'eau et quelques uns du poiré. Les individus condamnés, presque tous étrangers au commerce de vin, avaient été signalés à l'autorité par les syndics de ce corps ou par les négocians qui font le commerce de cette liqueur.

Les hommes de lettres qui veulent traiter cette matière et ceux qui veulent dénoncer les crimes qu'ils supposent, devraient s'éclairer auparavant par une étude particulière de la nature du vin et de sa décomposition. Ils rendraient alors un grand service à l'humanité, parce qu'ils mettraient à même de distinguer un vin pur d'un vin sophistiqué; tandis que les diatribes qu'ils publient contre les marchands et leurs dénonciations vagues inquiètent le consommateur

---

(1) Ce fraudeur avait résolu le problème posé par plusieurs savans, qui dans les Annales de Chimie, et dans d'autres ouvrages, ont parlé de l'avantage qu'il y aurait à concentrer le moût de raisin dans les vignobles du midi, afin de le transporter à moins de frais dans le nord, où, en y ajoutant la quantité d'eau qui lui aurait été enlevée, on pourrait en faire du bon vin. Dans l'article Vin de la première édition du Nouveau Dictionnaire d'Histoire Naturelle, page 303, Parmentier indique la manière de faire du vin avec des raisins secs, de l'eau-de-vie et du vin de Roussillon. Il dit ensuite que l'on peut faire avec des raisins secs des vins comparables à ceux d'Espagne.

sans lui fournir les moyens de s'assurer de la salubrité du vin qu'on lui fournit. Ces écrivains enrichissent souvent leurs opuscules de recettes plus mauvaises les unes que les autres pour imiter les vins de liqueur étrangers et nos meilleurs vins fins. Ils excitent par ce moyen la cupidité des ignorans mal-intentionnés, et provoquent des falsifications auxquelles un marchand, qui connaît son état, ne voudrait pas se livrer.

J'ai indiqué, page 138 et suivantes, du Manuel du Sommelier, les diverses substances étrangères au vin, que l'on accuse le commerce d'y introduire, et les moyens de reconnaître ces fraudes. Parmi ces substances, la *litharge* est la seule qui soit positivement délétère. On reconnaît facilement sa présence en versant quelques gouttes de foie de soufre dans un verre plein du vin dont on suspecte la franchise; s'il contient de la litharge, ce mélange produit aussitôt un précipité noir et abondant; dans le cas contraire, la liqueur ne fait que perdre de sa transparence et de sa couleur.

A. JULLIEN.

ORDRE DU SERVICE.

DES HORS-D'ŒUVRE.

Il en est deux sortes : de chauds et de froids ; mais, le plus souvent, dans les dîners, on ne les prend que parmi ces derniers, parce que les hors-d'œuvre chauds se servent pour entrées.

Hors-d'œuvre chauds.

Petits pâtés au naturel.
Petits pâtés au jus.
Bouchée à la reine.
Croustades de gibier.
Soufflé de purée de volaille.
Rognons à la brochette.
Côtelettes d'agneau.
Saucisses.
Rissole.
Caisses de foies gras.
Langue en papillotes.
Attelets de ris de veau.
Pieds de cochon.
Croquettes de poulet.
Filets de pigeons.
Bifteck.
Boudin.

Hors-d'œuvre froids.

Poivrade d'artichauts.
Pains de beurre.
Petites raves.
Saucissons.
Olives.
Filets d'anchois.
Radis.
Bœuf de Hambourg.
Thon mariné.
Lapereau confit.
Cornichons.
Sardines.

SERVICE POUR UNE TABLE DE VINGT-CINQ COUVERTS.

Le premier soin est de connaître l'emplacement où doit être la table. Il faut dix-huit pouces pour chaque convive, ce qui fait trente-six pieds pris à l'extérieur de la table, et de plus, la facilité de circuler pour y faire le service ; il faut connaître la largeur de cette table, pour savoir si elle peut recevoir un plateau, ce qui facilite de la garnir. Dans le cas où elle serait trop étroite, il faudrait une grosse pièce, pour le milieu, à chaque service.

Premier Service.

Deux potages.

Riz ou pâte d'Italie à la purée de navets.
Une Julienne.

Deux relevés de potages.

Pièce de bœuf garnie d'ognons glacés.
Un turbot ou autre poisson.

Huit petits hors-d'œuvre.

Cornichons.
Olives.
Thon mariné.
Petites raves.
Pains de beurre.
Poivrade.
Filets d'anchois.
Radis.

Douze entrées.

Filet de bœuf au vin de Madère.
Poulets à la reine.
Pâté chaud de cailles.
Epigramme d'agneau.
Croquettes de palais de bœuf.
Aspic de filets de soles.
Filets de lapereaux en gimblettes.
Poularde sauce tomate.
Esturgeon à la broche.
Sauté de filets de volaille aux truffes.
Ris de veau piqués à la chicorée.
Une chartreuse de perdreaux.

Second Service.

Quatre grosses pièces.

Une brioche.
Un buisson d'écrevisses.
Un nouga ou autre pâtisserie.
Truffes au vin de Champagne.

Deux salades.

Quatre plat de rôt.

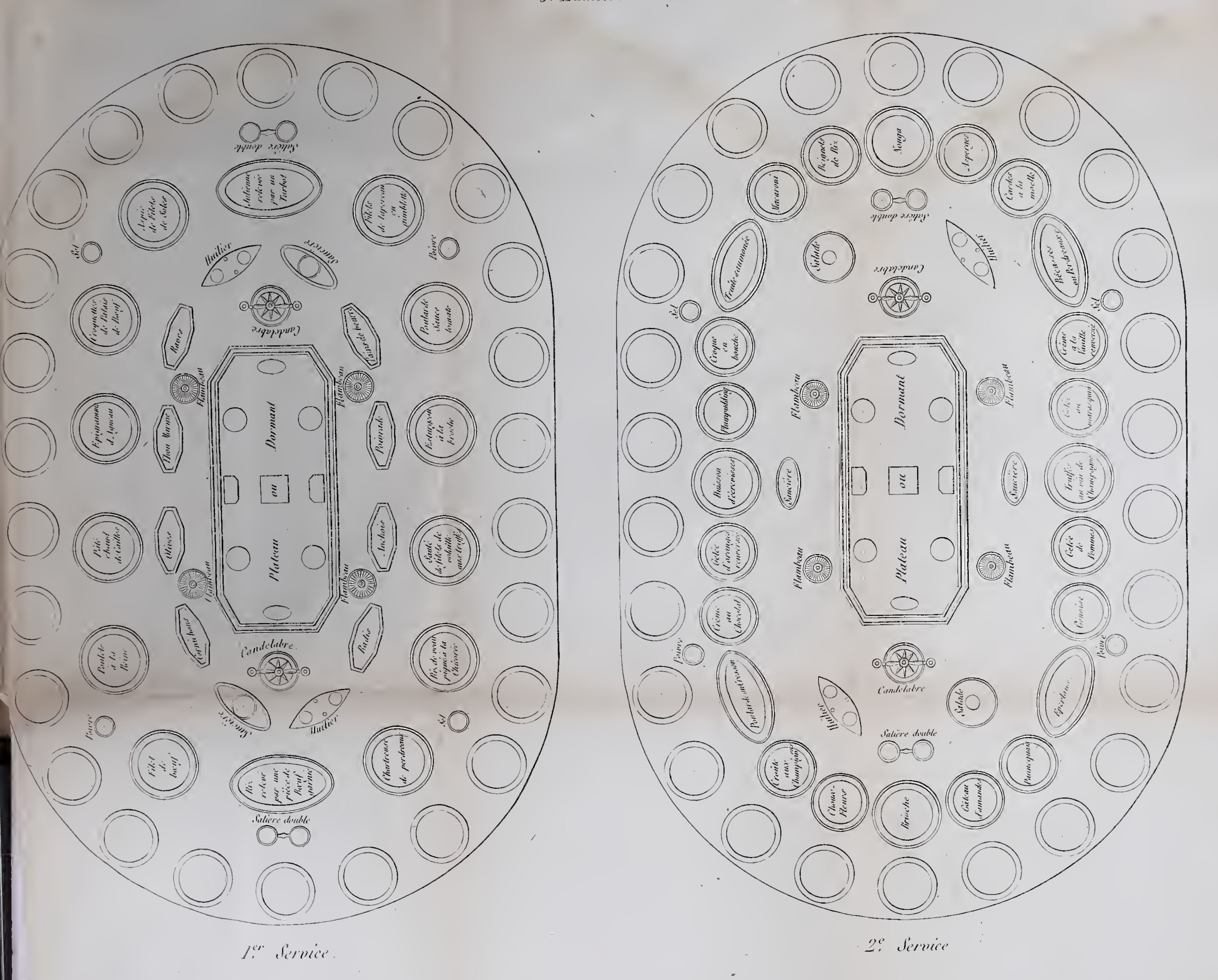
Poularde au cresson.
Une truite saumonée.
Des bécasses ou perdreaux rouges.
Des éperlans.

Seize entremets.

Choux-fleurs.
Croûte aux champignons.
Crême au chocolat.
Gelée d'oranges renversée.
Plumpudding.
Croque-en-bouche.
Macaroni.
Beignets de riz.
Asperges.
Cardes à la moelle.
Crême à la vanille renversée.
Gelée au marasquin.
Gelée de pommes.
Génoise.
Pannequais.
Gâteau d'amandes.

CUISINIER ÉCONOME.

3e Edition.

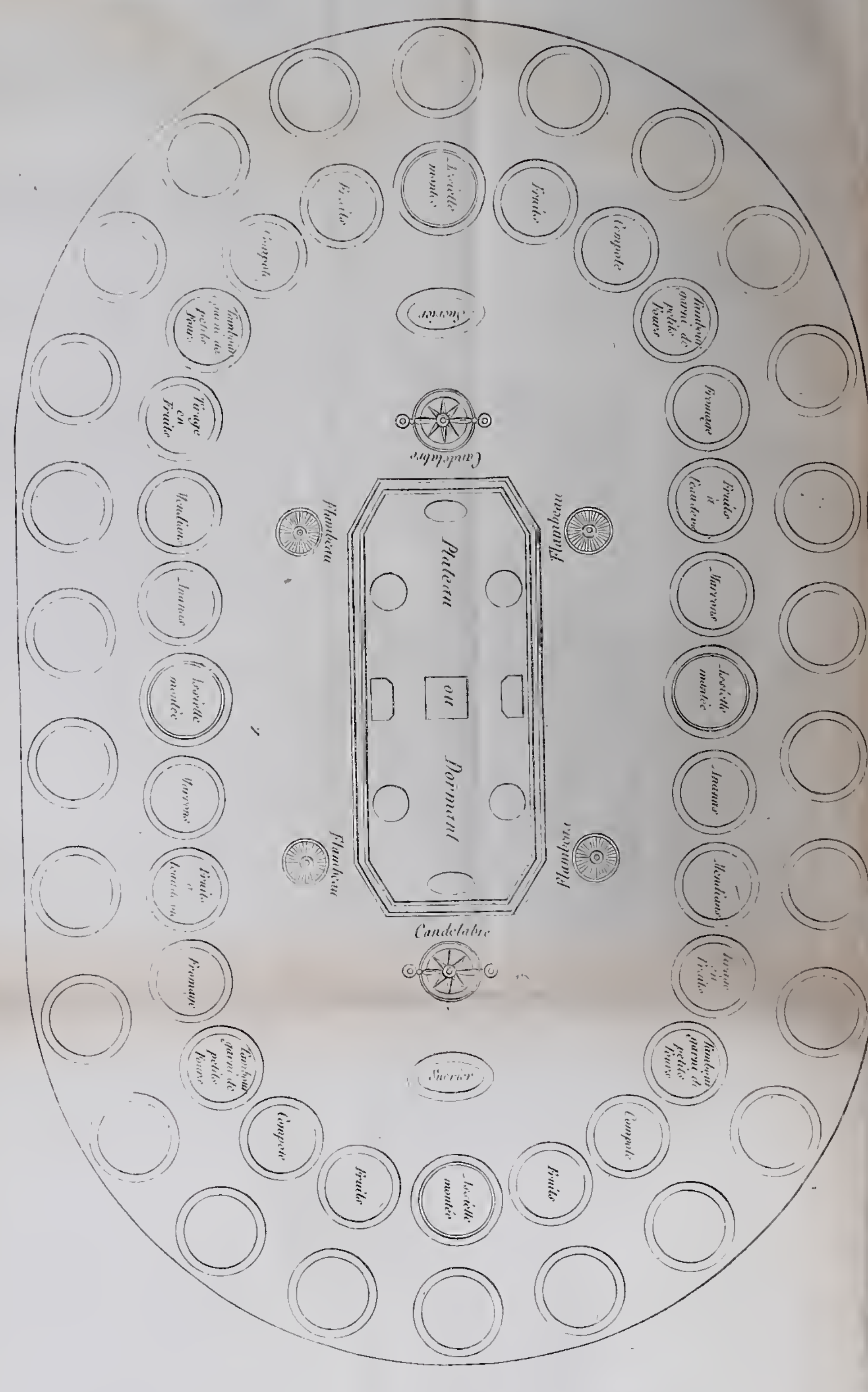


1er Service. 2e Service.

Table de 25 ou 30 Couverts.

CUISINIER ÉCONOME.

3e. Edition.



3e. Service.

Table de 25 ou 30 Couverts.

Troisième Service.

Vingt-huit assiettes de dessert.

Quatre assiettes montées garnies de bonbons.
Quatre compotes de poires et de pommes.
Deux de fromages.
Deux de fruits à l'eau-de-vie.
Deux d'ananas.
Quatre de fruits.
Quatre tambours garnis de petits fours.
Deux tirages en fruit.
Deux de mendians.
Deux de marrons.

En donnant un menu pour vingt-cinq couverts, je le compose de ce qui est en usage dans les tables les mieux servies. Pour ce qui est du nombre des mets qui forment les trois services, on peut les augmenter comme les réduire à volonté ; car au lieu de douze entrées, on peut en retrancher deux, et même quatre, parce que huit entrées fortes, jointes à quatre hors-d'œuvre chauds, comme petits pâtés, rognons, boudin, saucisses, etc., pourraient les remplacer. Ne croyant pas nécessaire de multiplier les menus des dîners, j'observerai combien il est facile de les composer soi-même, en consultant la saison où l'on se trouve. La variété des mets contribuant au mérite d'un dîner, il faut, dans quatre ou six entrées, qu'il s'en trouve une de boucherie, une de volaille, une de poisson et une de pâtisserie. Le rôt doit être de gibier, s'il n'y en a pas dans les entrées; s'il y en a, il faut que le rôti soit de volaille. Pour les entremets, si c'est dans la saison des légumes, sur quatre, on en peut mettre deux : un de crême ou de gelée, un autre de pâtisserie ou macaroni.

Exemple.

Potage au riz.
Bœuf garni de choux pour relever le potage.

Quatre entrées.

Chapon au gros sel.
Vol-au-vent à la financière.
Noix de veau à la purée d'oseille.
Saumon sauce aux câpres.

Quatre petits hors-d'œuvre froids.

Deux plats de rôt.

Trois perdreaux, dont un piqué.
Soles frites.

Une salade pour le milieu.

Quatre entremets.

Cardons à la moelle.
Gelée d'oranges.
Ecrevisses.
Pommes de beurre.

Dessert à volonté.

Lorsque l'on ne fait pas grand cas de la pièce de bœuf, on a souvent, pour la remplacer, une autre grosse pièce, telle qu'une tête de veau, un turbot, une volaille aux truffes, un filet de bœuf, etc. Ce dîner de quatre entrées peut servir à douze personnes, surtout si l'on y ajoute deux petits hors-d'œuvre chauds, comme petits pâtés, etc.

TABLE DU SOIR DE TRENTE A QUARANTE COUVERTS,

POUVANT SERVIR A UNE RÉUNION DE QUATRE-VINGTS A CENT PERSONNES.

Un seul Service.

Quatre potages.

Riz au gras à la purée de navets.
Purée de haricots rouges aux croûtons.
Semoule ou vermicelle.
Lait d'amandes aux croûtes glacées.

Quatre grosses pièces.

Un jambon.
Une dinde aux truffes.
Un turbot.
Une galantine de volaille.

Quatre plats de rôt.

Un quartier de chevreuil.
Une poularde.
Quatre perdreaux.
Deux poulets.

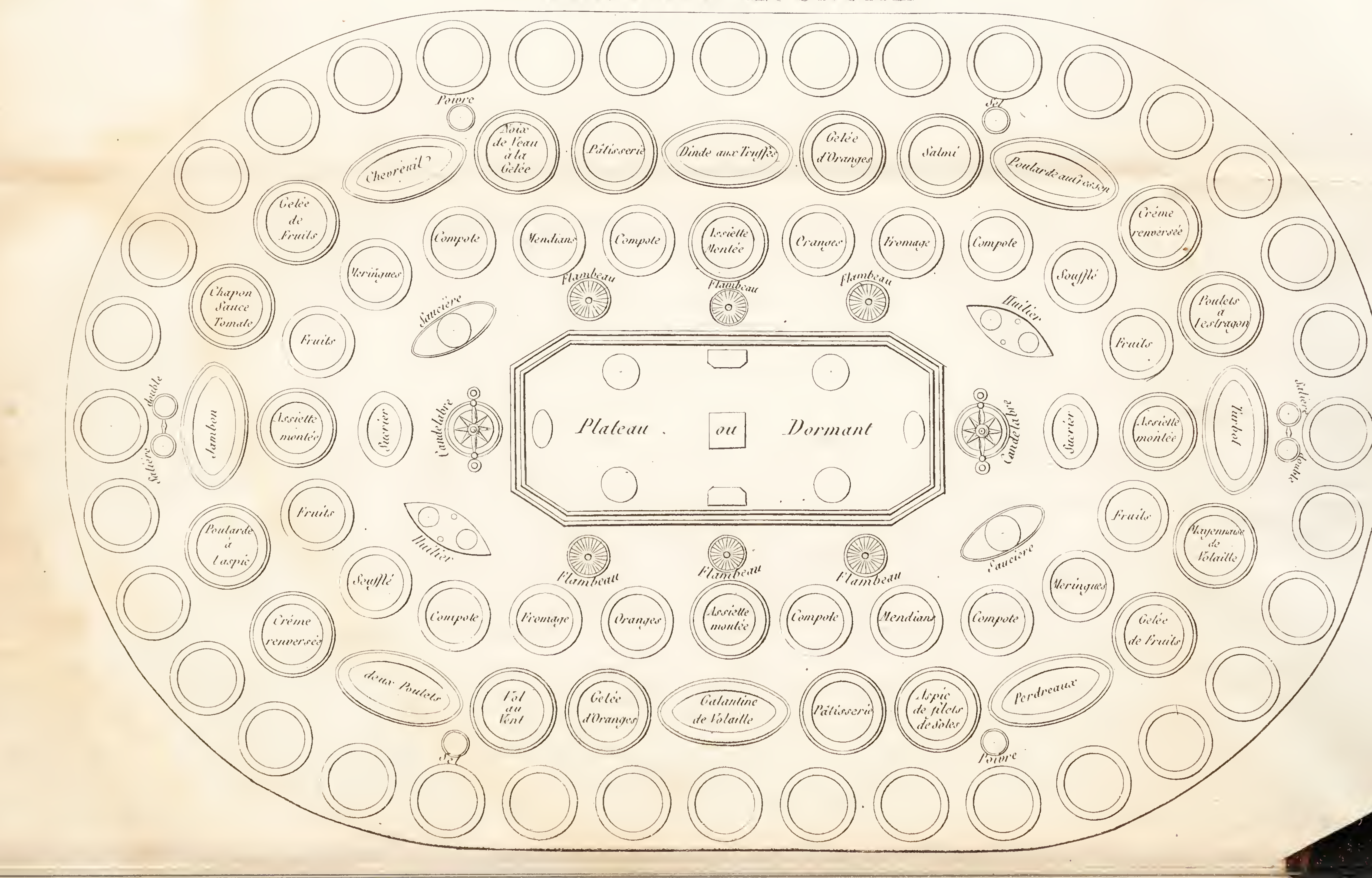
Huit entrées.

Quatre chaudes et quatre froides.

Chapon sauce tomate.
Noix de veau à la gelée.
Salmi chaud-froid.
Deux poulets à l'estragon.
Mayonnaise de volaille.
Aspic de filets de soles.
Vol-au-vent à la financière.
Poularde à l'aspic chaude.

3e. Edition.

CUISINIER ÉCONOME



Huit entremets.

Deux de gelée de fruits.
Deux de pâtisserie.
Deux de gelée d'oranges.
Deux de crême renversée.

Vingt-quatre assiettes de dessert.

Quatre assiettes montées.
Deux de meringues.
Trois de compotes.
Une d'oranges.
Deux de mendians.
Quatre assiettes de fruits.
Deux de soufflés.
Trois de compotes.
Une d'oranges.
Deux fromages à la crême.

Il faut avoir suffisamment de potages ; et pour en faciliter les moyens, c'est de mettre quelques entrées de volaille, pour que leur bouillon puisse les perfectionner. Il est facile aux personnes chargées de ce travail de ne pas être gênées au moment du service. Il n'y aura qu'une grosse pièce, les quatre plats de rôt et quatre entrées chaudes; le reste, étant froid et préparé, peut se placer d'avance sur la table, pour ne pas être embarrassé au moment du service. Il faut marquer la place où doivent être mises les entrées, grosses pièces et plats de rôts, qui sont servis chauds. Je n'ai pas parlé de légumes pour les entremets, parce que j'ai observé que l'on préférait de la gelée d'orange ou une compote à des épinards, etc.

Pour le placement de ces différens mets, rien n'est plus facile : deux des grosses pièces dans les bouts de la table, et deux dans les flancs; les quatre plats de rôts dans les contre-flancs, à des distances égales de chaque grosse pièce; une entrée et un entremets entre une grosse pièce, et un plat de rôt complette le service. Pour le dessert, on le place autour du plateau; dans le cas où il n'y en aurait pas, il occupe le milieu de la table.

Ce menu pouvant donner une idée de la manière de servir dans ces repas du soir, il est facile d'ajouter, de retrancher et de varier les mets suivant le nombre et l'intention des personnes.

SERVICE DU DÉJEUNER.

Comme on est dans l'usage aujourd'hui de servir les deûners à la fourchette, il est difficile de déterminer un

service régulier, car la plupart de ces repas commencent par des huîtres, et finissent par le thé, le café ou le chocolat.

Après les hors-d'œuvre froids et les huîtres, viennent les côtelettes de mouton, les rognons, les biftecks, pieds de cochon farcis ; les salades et mayennaises de volaille, de gibier et de poisson ; les poulets à la tartare, les côtelettes en papillotes, les sautés de filets de volaille et de perdreaux aux truffes, les petits pâtés, langue à l'écarlate, poularde au riz, galantine, jambon, pâtés froids ; poissons au bleu, comme truite saumonée, turbot, brochet, homard, etc. ; volaille aux truffes ; perdreaux rôtis pour les entremets ; les gelées, les crèmes et la pâtisserie, et le dessert suivant la saison.

TABLE EN FER-A-CHEVAL, DE SOIXANTE COUVERTS,

POUR UNE LOGE DE FRANCS-MAÇONS OU TOUTE AUTRE RÉUNION.

Premier Service.

Table du Vénérable, ou le centre.

Un potage.

Un saumon pour relever le potage.

Six entrées.

Poularde à l'estragon.
Filet de chevreuil.
Suprême aux truffes.

Vol-au-vent de filets de soles.
Aspic à la Périgueux.
Soufflé de purée de gibier.

Les deux côtés de la table.

Quatre potages.

Quatre relevés de potages.

Quatorze entrées, dont sept de chaque côté.

Petits hors-d'œuvres d'office.

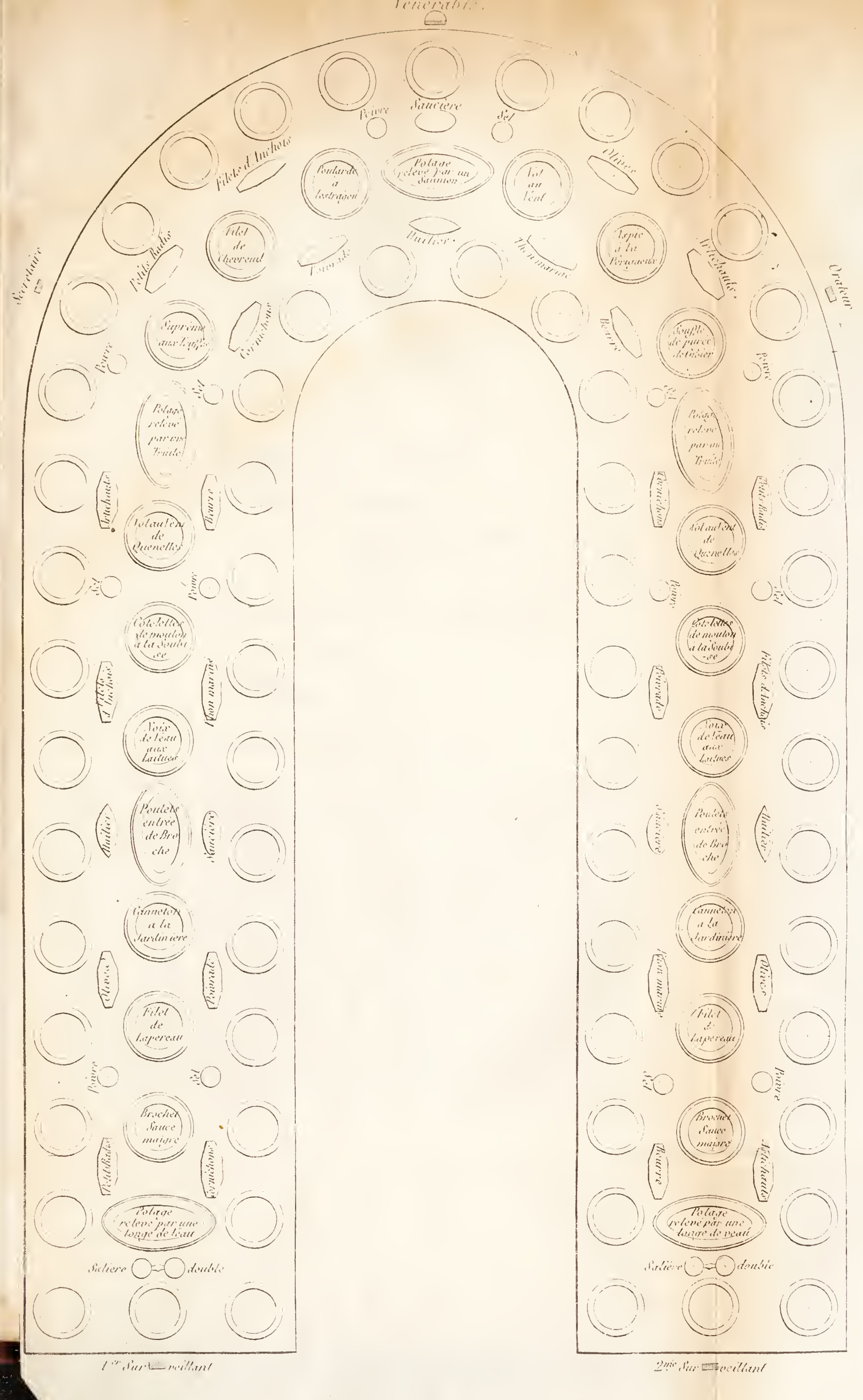


Table en fer à Cheval de Soixante Couverts.

Second Service.

Table du Vénérable.

Soles. Dinde aux truffes. Faisan.

Six entremets.

Asperges.
Gelée d'oranges.
Nouga.
Truffes à l'italienne.
Pommes au beurre.
Ecrevisses.

Salade.

Les deux côtés de la table.

Six plats de rôt.

Cochon de lait.
Dinde aux truffes.
Soles.
Quartier de chevreuil.
Perdreaux.
Eperlans.

Seize entremets, dont huit de chaque côté.

Troisième Service.

Trente-une assiettes de dessert.

Les tables en fer-à-cheval sont beaucoup plus faciles à garnir, puisque le service se met sur une seule file. Si elles étaient considérables, comme de cent cinquante ou deux cents personnes, en les divisant par tables de douze, le service peut s'en faire avec moins d'embarras par cette division. Pour chaque table de douze, on sert un potage, un relevé, quatre entrées, dont une froide, qui peut être mise d'avance sur la table avec les quatre hors-d'œuvre d'office. Il faut, autant que possible, varier les grosses pièces. Quant aux entrées, une de volaille par chaque table suffit; mais elles peuvent se répéter, parce que, si une poularde est servie à celle-ci, celle d'après peut avoir deux poulets, et la troisième un chapon, ainsi de suite; ce qui évite beaucoup d'embarras, et met à portée de

servir plus facilement, en évitant la confusion. Dans le second service, que l'on compose de deux plats de róts, une salade et quatre entremets, on peut continuer de répéter les entremets, parce que l'éloignement facilite cette opération. Le dessert se compose de sept ou neuf assiettes. En suivant cette division, quel que soit le grand nombre des convives, il est toujours facile de s'y reconnaître.

FIN DU CUISINIER ÉCONOME.

TABLE DES MATIÈRES.

POTAGES.

SAUCES ET GARNITURES.

BŒUF.

VEAU.

MOUTON.

AGNEAU.

VOLAILLE.

DINDON.

DU CHAPON ET DE LA POULARDE.

DU JAMBON.

DU SANGLIER.

GIBIER.

DU CHEVREUIL.

DU LIÈVRE.

DU LAPIN.

DU FAISAN.

DE LA PERDRIX.

DE LA BÉCASSE.

DE LA SARCELLE.

DE LA CAILLE.

DES MAUVIETTES OU ALOUETTES.

POISSON.

DU POISSON EN GÉNÉRAL.

LÉGUMES.

PATISSERIE.

OFFICE.

DES COMPOTES.

DES POIRES D'HIVER.

DES CONSERVES EN GÉNÉRAL.

DES PATES EN GÉNÉRAL.

MANIÈRE DE PRÉPARER LES COULEURS.

DIFFÉRENTES MANIÈRES DE CONSERVER DES LÉGUMES.

NOTICE SUR LES VINS. 362

ORDRE DU SERVICE. 377

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

TABLE ALPHABÉTIQUE.

A.

B

D.

E.

F

G

H.

I. J. K.

L

M.

N.

O

P

T.

V

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE.

IMPRIMERIE DE Mᶜ BOUQUOT. TROYES.

